

# water

---

## Mineraalwater uit eigen bron

---

### Water - Kies bruisend of plat

Verrijk je water met citroen, sinaasappel, gember of munt

### L'eau - Choisir pétillant ou plat

Enrichissez votre eau avec du citron, de l'orange, du gingembre ou de la menthe.

### Wasser - Wählen Sie sprudelnd oder platt

Reichern Sie Ihr Wasser mit Zitrone, Orange, Ingwer oder Minze an

### Water - Choose sparkling or still

Enrich your water with lemon, orange, ginger or mint

33 CL



€2,70

75 CL



€4,70

Net als het thermale water wordt het mineraalwater dat uit alle kranen bij Thermae 2000 stroomt, gewonnen uit een eigen bron. Deze bron bevindt zich op 80 meter diepte en komt daarmee uit exact dezelfde lagen als de Spa-bronnen, die al jaren met reinheid worden gepromoot. Bij alle restaurants en alle drinkplekken kun je dit mineraalwater drinken. Drink ons bronwater puur of verrijkt met vers fruit of kruiden naar keuze.

Dit drinkwater wordt gekeurd en gemonitord volgens Europese regelgeving en is veilig voor consumptie.



# lunchkaart

van 12.00 uur tot 16.00 uur

## Soepen

### 🍄 Pittige pompoensoep · €9.50

Truffelolie · pompoenblokjes · prei

### 🍄 Romige knolselderisoep · €9.50

Spekjes · prei · basilicumolie

## Thermae's 12-uurtje - €17.50

- Pittig pompoensoepje
- Sneetje rustiek meergranenbrood met rundvleeskroket en Limburgse mosterd (Kusters)
- Brioche met gerookte zalm en sriracha-mayonaise

## Poke bowls

### 🍣 Verse tonijn - € 19.75

Sushi-rijst · edamame · maïs · wortel · komkommer · rode kool · guacamole · gemarineerde tonijn (sesam) · kewpie-mayonaise · sesamdressing

### 🍣 Yakitori-kipspiesjes - € 19.75

Sushi-rijst · edamamebonen · maïs · wortel · komkommer · rode kool · guacamole · yakitori-kipspiesjes · kewpie-mayonaise · sesamdressing

### 🍄 Gefrituurde tofu - € 19.75

Sushi-rijst · edamamebonen · maïs · wortel · komkommer · rode kool · guacamole · kewpie-mayonaise · sesamdressing

## Supplement brood met boter & olie - €5.50

(enkel bij een gerecht te bestellen)



Vegetarisch

# borrelkaart



## Borrelplank

### Een compleet assortiment met diverse lekkernijen! - €29.00

Limburgs gehaktbrood · droge worst · spekreepjes · oude kaasblokjes · calamaris · bitterballen · mosterd · stroop · aioli · groene pepertjes

## Tapas & borrelhapjes

### Brood met smeersels - €9.00

Luxe minibroodjes (4 stuks) · pesto tapenade · mediterrane tapenade

### Bitterballen - €12.50

Geserveerd met mosterd (7 stuks)

### Calamari - €11.00

Gefrituurde inktvisringen met aioli en limoen

### Oude Kaasblokjes - €12.50

Geserveerd met Limburgse stroop

### Limburgs gehaktbrood - €12.50

Geserveerd met mosterd

### Nachos - €14.00

Nachos · cheddar · crème fraîche · guacamole en salsa

### Nachos fully loaded - €18.00

Nachos · cheddar · taco-gehakt · maïs · kidneybonen · jalapeño · crème fraîche · salsa · guacamole



Vegetarisch

# menukaart

vanaf 17.00 uur

## Voorgerechten

### Steak tartaar - €16.50

Brioche · truffelcrème · augurk

### Rilette van zalm - €16.50

Brioche · dilleolie · komkommer

### Pulled paddenstoelen - €16.50

Brioche · komkommer · sweet pickles

## Soepen

### Pittige pompoensoep - €9.50

Truffelolie · pompoenblokjes · prei

### Romige knolselderijsoep - €9.50

Spekjes · prei · basilicumolie

Supplement brood + boter/olie (enkel bij een gerecht) - €5.50

## Hoofdgerechten

### Kalfsfilet - €29.50

Wortelmousseline · haricot verts · bimi · krokante oesterzwam · kalfsjus

### Harderfilet - €27.50

Aardappelmousseline · spinazie · prei · wittewijnsaus

### Ravioli gevuld met aubergine - €24.00

Tomatensaus · mozzarella · basilicumolie · Parmezaan

## Bijgerechten

### Frietjes - €5.50

### Aardappelwafel- €5.50

Bij uw gerecht schenken wij graag een glaasje bijpassende wijn.  
Informeel naar de diverse keuzemogelijkheden.

 Vegetarisch

# menukaart

---

## Desserts

---

### Crème brûlée - €12.50

Gekaramelliseerd · bramen · munt

### Vanillebar - €16.00

frambozenmousse · bosvruchtencoulis · brownie

### SAMEN GENIETEN? Kies dan voor Shared Dining.

Meerdere gerechten worden geserveerd om samen te delen.

U ontvangt twee voorgerechten en twee hoofdgerechten (vlees & vis) om te delen, met ruimte voor dieetwensen.

Bij 3 gangen wordt het dessert eveneens gedeeld.

2 gangen - €32,50 p.p.

3 gangen - €37,50 p.p.

*Alleen te bestellen per twee personen en per tafel.*

## Speciale koffie's

---

### Irish coffee - €9.50

Koffie · slagroom · suiker · Irish whiskey

### Italian coffee - €9.50

Koffie · slagroom · Amaretto

### Spanish coffee - €9.50

Koffie · slagroom · 43 likeur

### French coffee - €9.50

Koffie · slagroom · Grand Marnier

### Limburgse koffie - €9.50

Koffie · slagroom · Els La Vera



# carte déjeuner

de 12h00 à 16h00 heures

## Soupes

### Soupe relevée au potiron - €9.50

Huile de truffe · dés de potiron · poireau

### Velouté de céleri-rave - €9.50

Lardons · poireau · huile de basilic

## Le plat de midi de Thermae - €17.50

- Petit velouté épicé au potiron
- Tranche de pain rustique aux céréales avec croquette de bœuf et moutarde limbourgeoise (Kusters)
- Brioche garnie de saumon fumé et mayonnaise sriracha

## Poke Bowls

### Thon frais - €19.75

Riz à sushi · edamame · maïs · carotte · concombre · chou rouge · guacamole · thon mariné (sésame) · mayonnaise kewpie · sauce au sésame

### Brochettes de poulet yakitori - €19.75

Filet de poulet mariné · oignon rouge · chou blanc · œuf dur · croûtons · parmesan · anchois · vinaigrette César · huile au basilic

### Tofu frit - €19.75

Riz à sushi · edamame · maïs · carotte · concombre · chou rouge · guacamole · mayonnaise kewpie · sauce au sésame

## Accompagnement pain avec beurre & huile - €5.50

*(uniquement disponible en accompagnement d'un plat)*

# amuse-gueule



## Planche de tapas

### Un assortiment complet de délices variés ! - €29.00

Pain de viande limbourgeois · saucisson sec · lardons grillés · vieux fromage en cubes · calamars frits · bitterballen · moutarde · sirop de Liège · aioli · piments verts

## Tapas et amuse-gueule

### Pain avec tartinades - €9.00

Petits pains variés (4 pièces) · pesto · tapenade méditerranéenne

### Bitterballen (7 pièces) - €12.50

Servies avec moutarde

### Calamars frits - €11.00

Calamars croustillants · aioli · citron vert

### Vieux fromage - €12.50

Cubes de vieux fromage · servis avec sirop de Liège

### Pain de viande limbourgeois - €12.50

Servi avec moutarde

### Nachos - €14.00

Nachos · cheddar · crème fraîche · guacamole · salsa

### Nachos Fully Loaded - €18.00

Nachos · cheddar · viande hachée façon taco · maïs · haricots rouges · jalapeños · crème fraîche · salsa · guacamole



# le menu

à partir de 17h00

## Entrées

### Steak tartare - €16.50

Brioche · crème de truffe · cornichon

### Rillettes de saumon - €16.50

Brioche · huile à l'aneth · concombre

### 🍄 Champignons effilochés - €16.50

Brioche · concombre · pickles aigre-doux

## Soupes

### Soupe relevée au potiron - €9.50

Huile de truffe · dés de potiron · poireau

### Velouté de céleri-rave - €9.50

Lardons · poireau · huile de basilic

Supplément pain + beurre/huile (à ajouter à un plat) - €5.50

## Plats principaux

### Filet de veau - €29.50

Mousseline de carotte · haricots verts · bimi · pleurote croustillante · jus de veau

### Filet de sandre - €27.50

Mousseline de pommes de terre · épinards · poireau · sauce au vin blanc

### 🍄 Ravioli farcis à l'aubergine- €24.00

Sauce tomate · mozzarella · huile de basilic · parmesan

## Accompagnements

### Gaufre de pommes de terre - €5.50

### Frites - €5.50

Avec votre plat, nous serions ravis de vous servir un verre de vin assorti.  
N'hésitez pas à vous renseigner sur les différentes options disponibles.

# le menu

---

## Desserts

---

### Crème brûlée - €12.50

Caramélisée · mûres · menthe

### Barre à la vanille - €16.00

Mousse de framboise · coulis de fruits rouges · brownie

## ENVIE DE PARTAGER UN MOMENT GOURMAND ? Optez pour le Shared Dining.

Plusieurs plats sont servis au centre de la table pour être partagés. Vous recevrez deux entrées et deux plats principaux (viande & poisson) à partager, en tenant compte des régimes alimentaires. Avec 3 plats, le dessert est également partagé.

2 plats - 32,50 € p.p.

3 plats - 37,50 € p.p.

*Disponible uniquement pour deux personnes et par table.*

## Cafés spéciaux

---

### Irish coffee - €9.50

Café · crème fouettée · sucre · Irish whiskey

### Italian coffee - €9.50

Café · crème fouettée · Amaretto

### Spanish coffee - €9.50

Café · crème fouettée · 43 likeur

### French coffee - €9.50

Café · crème fouettée · Grand Marnier

### Café limbourgeois - €9.50

Café · crème fouettée · Els La Vera



# Mittagskarte

von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr

## Suppen

🍄 **Würzige Kürbissuppe - €9.50**

Trüffelöl · Kürbiswürfel · Lauch

**Cremige Knollenselleriesuppe - €9.50**

Speckwürfel · Lauch · Basilikumöl

**Thermae's „12-Uhr-Teller“ - €17.50**

- Kleines würziges Kürbissüppchen
- Scheibe rustikales Mehrkornbrot mit Rindfleischkrokette und Limburger Senf (Kusters)
- Brioche mit geräuchertem Lachs und Sriracha-Mayonnaise

## Poke Bowls

**Frischer Thunfisch - €19.75**

Sushi-Reis · Edamame · Mais · Karotte · Gurke · Rotkohl · Guacamole · mariniertes Thunfisch (Sesam) · Kewpie-Mayonnaise · Sesam-Dressing

**Yakitori-Hähnchenspieße - €19.75**

Sushi-Reis · Edamame · Mais · Karotte · Gurke · Rotkohl · Guacamole · Yakitori-Hähnchenspieße · Kewpie-Mayonnaise · Sesam-Dressing

🍄 **Frittierter Tofu - €19.75**

Sushi-Reis · Edamame · Mais · Karotte · Gurke · Rotkohl · Guacamole · Kewpie-Mayonnaise · Sesam-Dressing

**Beilage Brot mit Butter & Öl - €5.50**

*(nur in Kombination mit einem Gericht bestellbar)*



Vegetarisch

# Appetithäppchen



## Tapas-platte

**Ein komplettes Sortiment an verschiedenen Köstlichkeiten! - €29.00**

Limburger Hackbraten · luftgetrocknete Wurst · gebratene Speckstreifen · alter Käse in Würfeln · frittierte Calamari · Bitterballen · Senf · Apfel- oder Birnensirup (Lütticher Sirup) · Aioli · grüne Peperoni

## Tapas & Appetithäppchen

### **Brot mit Aufstrichen - €9.00**

Auswahl an Mini-Brötchen (4 Stück) · Pesto · mediterrane Tapenade

### **Bitterballen (7 Stück) - €12.50**

Mit Senf serviert

### **Calamari - €11.00**

Knusprig frittierte Tintenfischringe · Aioli · Limette

### **Alter Käse - €12.50**

Käsewürfel · serviert mit Lütticher Sirup

### **Limburger Hackbraten - €12.50**

Mit Senf serviert

### **Nachos - €14.00**

Nachos · Cheddar · Crème fraîche · Guacamole · Salsa

### **Nachos fully loaded - €18.00**

Nachos · Cheddar · Taco-Hackfleisch · Mais · Kidneybohnen · Jalapeños · Crème fraîche · Salsa · Guacamole



Vegetarisch

# Menü

ab 17.00 Uhr

## Vorspeisen

### Steak-Tatar - €16.50

Brioche · Trüffelcreme · Gewürzgurke

### Lachs-Rilletto - €16.50

Brioche · Dillöl · Gurke

### Pulled Pilze - €16.50

Brioche · Gurke · süß-saure Pickles

## Suppen

### Würzige Kürbissuppe - €9.50

Trüffelöl · Kürbiswürfel · Lauch

### Cremige Knollenselleriesuppe - €9.50

Speckwürfel · Lauch · Basilikumöl

Beilage Brot + Butter/Öl (nur als Zusatz zu einem Gericht) - €5,50

## Hauptgerichte

### Kalbsfilet - €29.50

Karottenmousseline · grüne Bohnen · Bimi · knuspriger Kräuterseitling  
· Kalbsjus

### Zanderfilet- €27.50

Kartoffelmousseline · Spinat · Lauch · Weißweinsauce

### Ravioli gefüllt mit Aubergine - €24.00

Tomatensauce · Mozzarella · Basilikumöl · Parmesan

## Beilagen

### Kartoffelwaffel - €5.50

### Pommes frites - €5.50

Vegetarisch 

Zu Ihrem Gericht servieren wir gerne ein Glas passenden Wein.  
Informieren Sie sich bitte über die verschiedenen Auswahlmöglichkeiten.

# Menü

---

## Nachspeisen

---

### Crème brûlée - €12.50

Karamellisiert · Brombeeren · Minze

### Vanille-Riegel - €16.00

Himbeermousse – Waldfruchtcoulis – Brownie

### GEMEINSAM GENIEßEN? Wählen Sie Shared Dining.

Mehrere Gerichte werden zum Teilen in die Tischmitte serviert. Sie erhalten zwei Vorspeisen und zwei Hauptgerichte (Fleisch & Fisch) zum Teilen, selbstverständlich unter Berücksichtigung von Ernährungswünschen. Bei 3 Gängen wird auch das Dessert geteilt.

2 gängen - €32,50 p.p.

3 gängen - €37,50 p.p.

*Nur pro zwei Personen und pro Tisch bestellbar.*

## Genussvoller Kaffee

---

### Irish coffee - €9.50

Kaffee · Schlagsahne · Zucker · Irish whiskey

### Italian coffee - €9.50

Kaffee · Schlagsahne · Amaretto

### Spanish coffee - €9.50

Kaffee · Schlagsahne · 43 likeur

### French coffee - €9.50

Kaffee · Schlagsahne · Grand Marnier

### Limburgse koffie - €9.50

Kaffee · Schlagsahne · Els La Vera





# lunch menu

from 12:00 PM to 4:00 PM

## Soups

 **Spicy Pumpkin Soup - €9.50**  
Truffle oil · diced pumpkin · leek

**Creamy Celeriac Soup - €9.50**  
Crispy bacon · leek · basil oil


## Thermae's 12 o'clock Plate - €17.50

- Small spicy pumpkin soup
- Slice of rustic multigrain bread with beef croquette and Limburg mustard (Kusters)
- Brioche with smoked salmon and sriracha mayonnaise

## Poke Bowls

**Fresh Tuna - €19.75**  
Sushi rice · edamame · sweetcorn · carrot · cucumber · red cabbage · guacamole · marinated tuna (sesame) · kewpie mayonnaise · sesame dressing

**Yakitori Chicken Skewers - €19.75**  
Sushi rice · edamame · sweetcorn · carrot · cucumber · red cabbage · guacamole · yakitori chicken skewers · kewpie mayonnaise · sesame dressing

 **Crispy Fried Tofu - €19.75**  
Sushi rice · edamame · sweetcorn · carrot · cucumber · red cabbage · guacamole · kewpie mayonnaise · sesame dressing

**Side of bread with butter & oil - €5.50**  
(only available with another dish)

# appetizers



## Sharing Platter

### A generous selection of savoury bites! - €29.00

Limburg-style meatloaf · cured sausage · crispy bacon strips · aged cheese cubes · calamari · bitterballen · mustard · fruit syrup (Limburg style) · aioli · green pickled peppers

## Tapas & appetizers

### Bread with spreads - €9.00

Assorted mini bread rolls (4 pieces) · pesto · Mediterranean tapenade

### **Bitterballen (7 pieces) - €12.50**

Served with mustard

### **Calamari - €11.00**

Crispy fried squid rings · aioli · lime

### **Aged Cheese Cubes - €12.50**

Served with Limburg fruit syrup

### **Limburg Meatloaf - €12.50**

Served with mustard

### **Nachos - €14.00**

Nachos · cheddar · crème fraîche · guacamole · salsa

### **Nachos fully loaded - €18.00**

Nachos · cheddar · taco-seasoned minced beef · corn · kidney beans · jalapeños · crème fraîche · salsa · guacamole



Vegetarian



# menu

from 5:00 PM

## Starters


-  **Steak tartare - €16.50**  
Brioche · truffle cream · gherkin
- Salmon rillettes - €16.50**  
Brioche · dill oil · cucumber
- Pulled mushrooms - €16.50**  
Brioche · cucumber · sweet pickles

## Soups

- Spicy Pumpkin Soup - €9.50**  
Truffle oil · pumpkin cubes · leek
- Creamy Celeriac Soup - €9.50**  
Crispy bacon · leek · basil oil

Supplement bread + butter/oil (*only to be added to a dish*) - €5,50

## Main courses

- Veal fillet - €29.50**  
Carrot mousseline · green beans · bimi · crispy oyster mushroom · veal jus
- Zander fillet - €27.50**  
Potato mousseline · spinach · leek · white wine sauce
-  **Aubergine-filled ravioli - €24.00**  
Tomato sauce · mozzarella · basil oil · Parmesan

## Side dishes

- French fries - €5.50**
- Potato waffle - € 5.50**

Vegetarian

Accompanying your dish, we would be pleased to serve a glass of matching wine. Please feel free to inquire about the available options.

# menu

---

## Desserts

---

### Crème brûlée - €12.50

Caramelised · blackberries · mint

### Vanilla bar - €16.00

raspberry mousse · mixed berry coulis · brownie

### ENJOY TOGETHER? Choose Shared Dining.

You will receive two starters and two main courses (meat & fish) to share, with consideration for dietary requirements.

With 3 courses, the dessert is also shared.

2 courses - €32.50 p.p.

3 courses - €37.50 p.p.

*Available per two persons and per table only.*

## Special coffees

---

### Irish coffee - €9.50

Coffee · whipped cream · sugar · Irish whiskey

### Italian coffee - €9.50

Coffee · whipped cream · Amaretto

### Spanish coffee - €9.50

Coffee · whipped cream · 43 likeur

### French coffee - €9.50

Coffee · whipped cream · Grand Marnier

### Limburgse koffie - €9.50

Coffee · whipped cream · Els La Vera



# drankenkaart

## Warme dranken

Café creme   espresso	€3.60
Thee	€3.60
<i>Green tea, Earl grey, Rooibos, Red fruit mix, Chai, Kamille</i>	
Cappuccino   koffie verkeerd	€4.20
Dubbele espresso	€4.40
Latte macchiato	€4.40
Verse muntthee   verse gemberthee	€4.90
Warme chocomel met slagroom	€5.50
Supplement deluxe: advocaat & slagroom	€2.50

## Speciale Koffie's

<b>Koffie met twist</b>	€5.50
-------------------------	-------

*latte macchiato met een siroop van Monin*

## Koude dranken

<b>Mineraalwater uit eigen bron bruisend of plat</b>	■ €2.80 ■ €4.90
--	-----------------

Bruisend, plat of met een toevoeging (zie waterkaart)

<b>Waterflesje om mee te nemen 0,5 L</b>	€4.20
--	-------

<b>Frisdranken</b>	€3.60
--------------------	-------

Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta | Sprite |  
Chocomel | Fuze Tea sparkling lemon of green |  
Ginger ale | Tonic | Bitter lemon | Cassis

<b>Vruchtensappen 36cl</b>	€5.50
----------------------------	-------

Jus d'orange | grapefruitsap | appelsap

## Smoothies

Tropical smoothie - <i>Banaan · mango · appel</i>	€8.00
Blissful blueberry - <i>Blauwe bessen · mango · appel</i>	€8.00

## Zoetigheid

Limburgse vlaai*	€5.20
Koffie met Limburgse vlaai	€8.75

\* Ons gebak wordt dagelijks vers geleverd door Bakkerij Paulissen

# drankenkaart

## Bier

### Van het vat

Swinckels (25cl)	€4.00
La Chouffe (25cl)	€5.20
Cauwe (6%) Weizen uit eigen bron!	€5.20

### Van de fles

Brewdog Punk IPA	€7.00
Duvel (8,5%)	€6.20
La Trappe <i>blond · dubbel · tripel · witte Trapist</i>	€5.85
Radler (2%)	€5.00
Liefmans (3,8%)	€5.20

### Alcoholvrij

Swinckels 0,0 %	€5.00
Radler 0,0 %	€5.00
Liefmans 0,0 %	€5.20
La Trappe Nillis 0,0 %	€5.85

## Champagne & mousserend

### Clos Amador, cava

Penedes | Xarello, macabea en parellada  
*Fris, fruitig en elegant*

 €8.75  €41.00

### Ayala Brut Majeur

Champagne | Chardonnay, pinot noir en meunier  
*Fris en elegant*

 €85.00

### Ayala Rosé Majeur

Champagne | Pinot noir, meunier en chardonnay  
*Elegant*

 €108.00

### Bollinger Special Cuvée brut

Champagne | Pinot noir, Chardonnay en Meunier  
*Elegant en complex*

 €115.00



# drankenkaart

## Wijnen\*

### Wit

Cazal Viel Blanc €5.70 €33.00

*Zuid-Frankrijk | Sauvignon blanc, colombard en grenache  
Fris en aromatisch*

La Pelissiere Blanc Moelleux €5.70 €33.00

*Bergerac | Frankrijk | Semillon  
Zoet, exotisch en bloemig*

Heroes Reserva €6.30 €36.50

*Central Valley | Chili | Chardonnay  
Fruiting en elegant*

### Rosé

Cazal Viel Rosé €5.70 €33.00

*Zuid-Frankrijk | Grenache, cinsault en syrah  
Fris en fruitig*

Château Roubine "La Vie en Rose" €39.50

*Provence | Frankrijk Grenache | cinsault en rolle  
Fris, fruitig en exotisch*

### Rood

Cazal Viel Rouge €5.70 €33.00

*Zuid-Frankrijk | Merlot, syrah en grenache  
Fruiting en soepel*

Heroes Reserva €6.30 €36.50

*Central Valley | Chili | Cabernet sauvignon  
Intens, fruitig en lange afdronk*

Bekijk onze wijnkaart voor een  
uitgebreid aanbod aan wereldwijnen.

# Cocktailkaart

## Signature cocktails

<b>Thermae Mule</b>	€12.50
Ketel One Vodka, Fever-Tree Ginger Beer   limoen <i>Onze klassieke Moscow Mule, fris en pittig</i>	
<b>Dark and sunny</b>	€13.50
Omerta Spiced Rum (Van Wilderen), Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer, kaneel, steranijs en sinaasappel <i>Kruidig, warm en verrassend fris</i>	
<b>Pornstar Mule</b>	€13.50
Ketel One Vodka, Fever-Tree Passion Fruit & Ginger Beer   passievrucht <i>Tropisch, bruisend en vol smaak</i>	
<b>Negroni Classico</b>	€12.50
Tanqueray Gin, Campari en Martini   Riserva Speciale Rubino <i>De tijdloze Italiaanse klassieker met sinaasappel</i>	
<b>Paloma</b>	€12.50
Don Julio Tequila, Fever-Tree Pink Grapefruit, limoensap en verse grapefruit <i>Fris, lichtbitter en heerlijk verfrissend</i>	

## Spritzes

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   cava   sinaasappel	€9.50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   cava   citroen	€9.50
<b>Campari Spritz</b> Campari   cava   sinaasappel	€9.50
<b>Elderflower Spritz</b> Elderflower   cava   citroen	€9.50

## Mojito variaties

<b>Classic Mojito</b>	€9.90
Captain Morgan Rum, Fever-Tree Mojito Mixer, munt en limoen <i>Fris, zomers en perfect in balans</i>	
<b>Strawberry Mojito</b>	€12.00
Onze klassieke mojito met een fruitige aardbeientwist <i>Met Captain Morgan Rum</i>	
<b>Passion fruit Mojito</b>	€12.00
De klassieke mojito met tropische passievrucht <i>Met Captain Morgan Rum</i>	



# Cocktailkaart

---

## Gin & tonic specials

---

- Tanqueray London Dry** €11.50  
Met limoen en Fever-Tree Mediterranean Tonic  
*Klassiek, fris en botanisch*
- Tanqueray Flor de Sevilla** €12.50  
Met munt, sinaasappel en Fever-Tree Mediterranean Tonic  
*Zonnige sinaasappeltonen met een frisse kruidige twist*
- Tanqueray No. Ten** €13.50  
Met citroen, limoen en Fever-Tree Mediterranean Tonic  
*Elegant, verfrissend en perfect in balans*
- Tanqueray Blackcurrant Royale** €12.50  
Met blauwe bessen en Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic  
*Rijk fruitig met tonen van zwarte bes en zachte vanille.*
- Bobby's Schiedam Dry Gin** €13.50  
Met sinaasappel, kaneel en Fever-Tree Mediterranean Tonic  
*Kruidig, warm en aromatisch met een Oosterse toets*

## Alcoholvrije cocktails

---

- Tanqueray 0.0 G&T** €10.50  
Met Fever-Tree Mediterranean Tonic, rozemarijn en sinaasappelschil  
*Kruidig, fris en verfijnd*
- Virgin Aperol Spritz** Met sinaasappel €8.70  
*Fris, bitterzoet en sprankelend*
- Virgin Passionfruit Mule** Passievrucht, gember en limoen €9.90  
*Tropisch en verfrissend*
- Martini Vibrant** Met Sprite en sinaasappel €9.90  
*Fruitig met tonen van bergamot en sinaasappel*
- Martini Floreale** Met Sprite en sinaasappel €9.90  
*Zoet en bloemig met een vleugje kamille*
- Virgin Mojito - Classic** €8.90  
*Klassieke frisheid met munt en limoen*
- Virgin Mojito - Strawberry** €9.90  
*De mojito met een aardbeientwist - zonder alcohol*
- Virgin Mojito - Passionfruit** €9.90  
*Tropisch, fris en perfect uitgebalanceerd*