




# SPASEREEN

## MAASTRICHT

### Ambachtelijk brood

Rundvlees kroketten Limburgse mosterd   frisse salade   roomboter	10.50
Vegetarische kroketten  Limburgse mosterd   frisse salade	12.00
Gemarineerde zalm Citroencrème   komkommer	13.00
Gerijpte geitenkaas  Walnoten   bloemenhoning	12.00
Huisgemaakte tonijnsalade Geroosterde paprika   wortel   cherrytomaat	9.50
Grilled cheese sandwich Rucolapesto   cherry tomaat	13.00
Eggs royale Hollandaise saus   gepocheerd ei   avocadocrème   zalm <i>Supplement hotel arrangement 4,00</i>	17.00

### Yoghurt

Yoghurt bowl  Griekse yoghurt   cacao nibs   granola banaan   blauwe bes	9.50
---	------

### Salades

Verse tonijn & sesam Wakame   edamame   hoisin	20.00
Spicy chicken & mango Jerk marinade   rode kool	17.50
Pad thai & noodles  Paksoi   gepocheerd ei   gefrituurde ui	18.00
Vegan bowl & couscous bites  Spicy hummus   geroosterde paprika	18.50
Asian beef & taugé Gebakken ossenhaas   crème van sriracha	20.00



Salades worden geserveerd met brood en roomboter. Indien u liever friet i.p.v. brood wenst, is dit mogelijk tegen een supplement van 3,00.

### Sides

Portie friet  Met mayonaise	4.50
Portie friet  Met truffelcrème en Parmezaanse kaas	6.00
Green salad 	4.50
Warme groente 	5.00

Bovenstaande gerechten zijn enkel in combinatie met een ander gerecht te bestellen.

### Voorgerechten

Seizoenssoep Wisselende dagverse soep	Dagprijs
Doperwtensoep  Yoghurt   erwtscheuten   munt	8.00
Sashimi tonijn Miso - yuzucrème   wasabi cracker <i>Supplement arrangementen 1,50</i>	14.00
Dungesneden rund Sojamayonaise   furikake <i>Supplement arrangementen 1,00</i>	13.00
Geitenkaas crème brûlée  Rode ui   geroosterde noten	11.50

Sharing starter  Soep van de dag   Mediterrane dip met focaccia   frisse salade <i>* Te bestellen vanaf 2 personen</i>	9.50 p.p.
---	-----------

### Comfort food

Rundvlees burger Brioche bun   krokant spek   bbq-mayonaise   verse friet	18.50
Vegetarische burger  Guacamole   little gem   cherrytomaat   verse friet	19.00
Zuurvlees Gulpener bruin bier   frisse salade   verse friet	17.50
Saté van kippendij Pindasaus   komkommersalade met rode ui   verse friet	18.50
Caribbean style chicken jerk marinade   rijst en bonen   mango chutney	17.50
Runderbavette Chimichurri   gegrilde aardappel   baby-mozzarella <i>Supplement hotel arrangement 8,00</i> <i>Supplement overige arrangementen en 3-gangen diner 6,00</i>	26.00
Heekfilet 'en papillotte' Courgette   saffraansaus   spinazie <i>Supplement hotel arrangement 1,50</i> <i>Supplement overige arrangementen en 3-gangen diner 1,00</i>	20.50
Conchiglie pasta 'caprese'  Burrata   basilicumpesto   tomatensaus	18.50
Ravioli scampi Gezouten citroenboter   groene asperges   lente ui <i>Supplement hotel arrangement 6,00</i> <i>Supplement overige arrangementen en 3-gangen diner 4,00</i>	24.00

SpaSereen 3- gangen menu Start met een huisgemaakte shared platter als voorgerecht. Het voorgerecht is als volgt samengesteld: - Dagverse soep - Focaccia brood met mediterrane dip - Frisse salade Geniet vervolgens van een hoofdgerecht naar keuze en sluit af met een overheerlijk dessert. U heeft de keuze uit koffie compleet of een wisselend seizoensdessert.	29.50 p.p.
---	------------

### Desserts

Cheesecake & bloedsinaasappel Citruscrumble   sorbet van bloedsinaasappel	8.50
Tarte au citron Meringue   lemoncurd   sorbet van citroen	8.50
Voorjaarscoupe Wisselende seizoenssmaken van Ijsbaas uit Margraten	7.50
Kaasplankje Vier regionale kazen   perenstroop   druiven	13.00

Al ons ijs is afkomstig van Ijsbaas uit Margraten. Een lokale, ambachtelijke ijsproducent van (h)eerlijk Italiaans ijs.

### Bites

Mini pita van Nina  Zes stuks   mediterrane dips	8.50
Olijven & Feta  Spicy olijven   gemarineerde fetakaas	5.00
Bitterballen Zes stuks   rundvlees   mosterd	8.50
Nacho's  Tortilla chips   cheddar   guacamole	8.50
Krokante garnaal Zes stuks   wakamesalade   citroencrème	9.50
Mini empanada  Vijf stuks   roti masala   yoghurt dip	10.50
Bruschetta  Twee stuks   tomatensalsa   basilicumpesto	5.00
Kaasplankje  Vier ambachtelijke kazen   perenstroop   druiven	13.00
Kaastengels  Zes stuks   oude kaas   chilisaus	8.00
Gefrituurde calamaris Citroen - ansjoviscrème	9.00

### Voor bij de koffie

4 La Fève bonbons	7.75
Limburgse vlaai van Patisserie Royale	5.50
Vegan cake van Patisserie Royale 	4.50
Slagroom	0.50

## Water

Glas water 0,25l Met ijs en citroen	1.25
Karaf water 0,7l * Met ijs en citroen	2.25
Chaudfontaine 0,25l Blauw, rood	3.50
Chaudfontaine PET 0,5l Blauw, rood	4.50
Aqua Panna 0,75l	6.50
San Pellegrino 0,75l	6.50

\* Omdat water niet overal vanzelfsprekend is, zijn wij een samenwerking aangegaan met Made Blue. Voor iedere karaf water geserveerd in ons restaurant of lounge terras doneren we 700 liter schoon drinkwater aan Made Blue.

## Koude dranken

Coca Cola regular, zero	3.60
Fanta, Cassis, Sprite	3.60
Rivella	3.60
Fuze Tea (low in calories) Green, mango/chamomile, black tea, peach/hibiscus	3.60
Fever Tree Tonic, bitter lemon, ginger ale, ginger beer	4.60
BATU Kombucha Lime & mint, passion fruit & hop, ginger & lemon	5.25
Saunatic	3.60
Ijskoffie	5.50

## Comfort drinks

Jus d'orange vers geperst	4.75
Grapefruitsap	4.75
Mix jus/grapefruit	4.75
Schulp appelsap	3.50
Big Tom tomatensap	4.50
Fruit smoothies Vraag aan de bediening de smoothies van de dag	7.50
Groente smoothies Vraag aan de bediening de smoothies van de dag	7.50
Saunaflip	5.00
Yoghurt met verse jus	
Chocomel	3.50

## Warme dranken

Koffie of Espresso	3.55
Dubbele Espresso *	4.50
Espresso Macchiato	3.50
Cappuccino	3.75
Latte Macchiato *	4.50
Chai Latte *	4.50
Koffie specials Irish, French, Spanish, Italian	8.00

+ Koffiesiropen	0.75
+ Decafé	0.50
+ Havermelk i.p.v. koemelk	0.50

Thee	3.75
Earl grey, rooibos, blanc cassis, green delight of delicate herbs	
Verse muntthee *	4.50
Verse rozemarijn thee *	4.50
Verse gemberthee *	4.50
Munt-gemberthee *	4.50
Warme chocolademelk *	4.00
Slagroom	0.50

\*Supplement arrangementen 1,00

## Bieren

### Uit de fles

Gerardus Blond	5.50
Gerardus Dubbel	5.50
Gerardus Tripel	6.25
Château Neubourg	4.75
Duvel	6.50
Westmalle Dubbel	5.75
Karmeliet Tripel	6.25
Texels Skuumkoppe	5.25
Gulpener Ur Weizen	5.25
Liefmans	4.50
Kriek	5.25

### Van het vat

Gulpener (BIO) Pilsener 0.2l	4.00
Gulpener (BIO) Pilsener 0.5l	8.00
Gulpener Oertarwe Blond	5.75
La Chouffe	5.75
Wisseltap	--

## Alcoholarm en 0%

Warsteiner Radler 2%	4.00
Warsteiner Radler 0%	4.00
Liefmans 0%	4.00
La Chouffe 0%	4.00
Zwarte Ruiter Weizen 0,3%	4.00
Ipa 0.3%	4.00
Birra Moretti 0%	4.25

## Cocktails

Aperitivo Spritz	9.50
Limoncello Spritz	9.50
Moscow Mule	9.50
Mimosa	8.50
Piña colada	9.50
Sparkling sangría	9.50
Sereen 0%	8.00

## Gin Tonic

Beefeater	11.00
Copperhead	15.00
Hermit	12.00
Marula raspberry	12.00
Seedlip 0%	8.50

## Gedistilleerd

Jenever	4.75
Whiskeys	v.a. 5.50
Likeuren	v.a. 5.50
Cognac   Calvados	v.a. 5.50
Grappa   Limoncello	v.a. 5.50

## Port en Martini

Martini wit / rood	4.75
Quinta do Noval Tawny port	5.00
Quinta do Noval L.B.V. port	6.75

## Wijnen

Glas/Fles

### Wit

**Culemborg White** 4.75/23.75  
Chenin blanc, Colombard | Sauvignon blanc

**Pinot Grigio - Masi** 5.75/28.75  
Italië, Veneto | Licht gekleurde wijn. Heerlijk fris met aroma's van tropisch fruit.

**Verdejo - Beronia** 6.25/31.50  
Spanje, Rueda | Een wijn met de perfecte balans tussen zacht wit fruit en frisheid. Licht geel van kleur met in de geur en smaak tonen van citrusfruit en anijs.

**Sauvignon Blanc - Boschendal** 7.50/37.50  
Zuid-Afrika, Franschhoek | De Boschendal wijn die iedereen kent en lekker vindt! Strogele kleur. In de geur aroma's van kruiden en tropisch fruit met tonen van kalk en groene vijgen.

**Chardonnay Reserva - Bodega Norton** 7.50/37.50  
Argentinië, Mendoza | Super Reserva. Goudgeel van kleur. Een elegante geur van rijp citrusfruit, mineralen en vanille. Een volle romige, licht kruidige smaak met aangename frisse zuren. In de afdronk een schitterende balans tussen houtinvloeden en fruit.

**Pinot Blanc Reserva - Boeckel** 6.25/31.50  
Frankrijk, Alsace | Een oprechte, eerlijke Elzas. Droge, zachte en ronde wijn met in de geur tonen van amandelen en noten. De zachte frisheid en het fruit zorgen voor de souplesse.

**Parallèle 45 - Paul Jaboulet** 7.00/35.00  
Frankrijk, Rhône | Bourboulenc en Marsanne. Witte Rhônewijnen zijn zeldzaam. Romig en elegant met smaken van peer, mineralen en frisse zuren (Bio-dynamisch)

### Rood

**Culemborg Red** 4.75/23.75  
Cabernet Sauvignon, Cinsault | Ruby Cabernet Sauvignon

**Cantina Sava Poggio Pasano Primitivo - Puglia** 7.00/35.00  
Intens robijnrode kleur met een paarse zweem. In de neus intense aroma's van framboos, kers en aardbei, in de smaak worden deze aroma's ondersteund door tonen van braam, kaneel en tabak. Mooie stevige afdronk door de aanwezige tannines.

**Rioja Crianza - Beronia** 7.00/35.00  
Spanje, Rioja | Granaatrode kleur met een licht paarse schittering. De juiste balans tussen fruit (zoals aardbeien, kersen en bramen), zoethout en hout van de lagering.

**Malbec Reserva - Bodega Norton** 7.50/37.50  
Argentinië, Mendoza | Diepe rode kleur met een paarse tint. In de geur aroma's van zwart fruit, viooltjes en tabak.

**Brolo Di Campoforin Masi** 8.50/42.50  
Italië Verona | Corvina / rondinella / oseleta | Droge, elegante, vette, rijke en complexe wijn met geuren van cacao, gebakken fruit en vanille.

### Zoet & Dessert Wijn

**Culemborg Moscato** 4.75/23.75  
Culemborg, Zuid-Afrika - Muskaat

**Angelorum Recioto Classico Mas** 8.00/65.00  
Italië Valpolicella | Corvina, rondinella, molinara | Rode dessertwijn met een breed bouquet en aroma's van rijpe kersen, bessen, vanille en zoete kruiden.

### Rosé

**Culemborg Rosé** 4.75/23.75  
Pinotage, Shiraz

### Bubbels

**Cava Villarnau** (glas/ 750 ml) 7.50/37.50  
**Champagne Nicolas Feuillatte** 35.00/ 69.50  
(375 ml/ 750 ml)

**Rosé Champagne Nicolas Feuillatte** 69.50  
(750 ml)

### Luxe witte wijnen (Per fles)

**3 Deugden 2020 - St. Martinus** 55.00  
Limburg, Vijlen | Auxerrois / Chardonnay / Sauvignon Gris | Een heerlijke frisse aromasmaak inclusief een vollere afdronk met een lichte houttoon. Gedeeltelijk op nieuw Frans eiken gelagerd.

**Sancerre "Les Chaudouillonne" 2018/19** 60.00  
**Fournier & Fils**  
Frankrijk, Loire | Sauvignon | 6/8 Maanden op tank gerijpt voor botteling van 1 perceel van 30/50 jaar oude stokken. Neus met aroma's van gedroogde amandelen, zuivel en rijp citrusfruit.

**Chassagne Montrachet 2020** 80.00  
**Domaine Faiveley**  
Frankrijk Bourgogne | Chardonnay | Romig, elegant, vanille, citrus, mineralen. Een volle structuur met een evenwichtige geconcentreerde smaak, gevolgd door een opmerkelijke lengte in afdronk.

### Luxe rode wijnen (per fles)

**Olivier 2020 St. Martinus** 60.00  
Limburg Vijlen | Monarch / Pinot Noir | Kenmerkt zich door een zachte, sappige Nederlandse wijnstreek met lichte kruidige tonen, bramen en zwarte bessen. 12 maanden houtlagering voor botteling

**Pinot Noir "Vintage Widow" 2017** 65.00  
**Jackson Estate**  
Nieuw Zeeland | Marlborough - Pinot Noir | Klassiek gemaakt met veel geconcentreerd rood - en zwart bosfruit. Tonen van gedroogde specerijen en cederhout.

**Amarone Della Valpolicella Classico** 95.00  
**2013 Masi - Sergio Alighieri**  
Italië Verona | Corvina, rondinella, molinara | Diepe heldere robijnrode kleur. Uitnodigend en complex bouquet met geconcentreerde en elegante aroma's van overrijpe kersen en pruimen. Tonen van vanille en kaneel.