

Van harte Welkom,

De medewerkers van Thermen Beauty Sauna van Egmond heten u van harte welkom. Wij doen er alles aan om uw verblijf tot een succes te maken. Naast de uitgebreide saunafaciliteiten kunt u terecht voor een heerlijke maaltijd in het gezellige restaurant of een weldadige behandeling ondergaan in de luxueuze beautysalon. Ook kunt u terecht voor een massage bij één van de masseurs of een filmpje meepakken in de bioscoop. Onze filosofie is dan ook: geniet ervan, u bent van harte welkom! Wij wensen u veel saunaplezier toe.

Geschiedenis

Het pand waar u zich nu in bevindt was vroeger in gebruik als badhuis. In de jaren 30 werden de huizen nog zonder badkamer gebouwd en waren gemeenschappelijke badhuizen de plek voor een wekelijks (!) douche.

De dames en heren afdelingen waren strikt gescheiden en bestonden uit een grote rij douchehokjes waar je voor een dubbeltje een kwartier warm kon douchen. Een heuse badmeester klopte na die tijd op de deur met de opmerking “afknippen” zodat de volgende gebruik kon maken van de douche. Met de opkomst van de badkamers raakten badhuizen uit zwang en zo kwam ook het badhuis aan de van Egmondstraat leeg te staan. In 1974 werd de badtraditie in dit pand nieuw leven ingeblazen met de oprichting van Sauna van Egmond, één van de eerste sauna's in Nederland en in de loop der jaren uitgegroeid tot een begrip in de saunawereld.

Sauna van Egmond is een echt familiebedrijf, sinds begin jaren zeventig een begrip in Haarlem en ver daarbuiten.

Onze keuken

Onze keukenprinsjes bereiden uw maaltijd met liefde voor het vak. Wij kiezen ervoor om een brede keuze aan te bieden op de kaart, ook voor de vegetariërs.

Mocht u een allergie hebben: meldt het bij onze medewerkers zodat wij rekening kunnen houden met uw wensen. Bij onze medewerkers kunt u ook informatie verkrijgen over de allergenen in onze maaltijden. In onze keuken wordt gewerkt met pinda's en noten.

Sauna van Egmond heeft sinds 2014 jaarlijks het voedselveiligheidscertificaat van Bureau de Wit behaald.

Sauna van Egmond op Facebook en Instagram

Ook op de social media zijn wij actief. Social media is het snelste middel om op de hoogte te blijven van het laatste nieuws en de acties van Sauna van Egmond.

Like onze Facebook pagina en volg ons op Instagram en u bent als eerste op de hoogte.

Wij versturen ook regelmatig een digitale nieuwsbrief van de e-mail met nieuwtjes en aanbiedingen. Aanmelden kan via onze website of bij de receptie.

Lekkere snacks

Vegetarische soep – wisselende soep, zie ons specialiteitenbord bij de bar € 7,50

Mini broodjes kruidenboter (wit of bruin) € 6,25 **Portie gemengde zoutjes*** € 5,25

Mini broodjes aioli (wit of bruin) **V** € 6,25 **Portie jong belegen kaas*** **V** € 7,95

Mini broodjes smeersels (wit en bruin)

- pesto, aioli, kruidenboter en tapenade **V** € 9,50

Plankje gezelligheid (2 p.) - geen frituur € 20,00

Plankje gezelligheid (1 p.) - geen frituur € 12,50

-Wisselende samenstelling van koude en warme borrelhapjes.

Tortilla Chips “The Works” met rundergehakt, paprika, kidneybonen, tomaat, gesmolten kaas. (1p/2p) € 12,25 / € 16,95

Tortilla Chips “Vega” met paprika, kidneybonen, tomaat en gesmolten kaas. (1p/2p) **V** € 11,- / € 14,25

De tortilla chips worden geserveerd met guacamole en sour cream.

Rostade tosti's

Boerenlandbrood tosti's, wit of bruin, rijkelijk gevuld en goudbruin gegrild door onze keukenprinsjes.

Ham en kaas € 8,35 **Vampire** -gehakt, ui en chilisaus (it's bloody hot...) € 9,50

Kaas en ananas **V** € 8,35 **Philly Cheese steak** -kogelbiefstuk, cheddar en salsa. € 10,50

Kaas en tomaat **V** € 8,35

Ham, kaas en ananas € 8,35

Wilt u liever oude kaas? Meldt het aan onze medewerkers. (+ € 0,60)

V = vegetarisch

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur; de gerechten met een * tot 22.30 uur

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Broodjes

Broodjes Vers gebakken brood ; keuze uit een Giotto bol (wit) of meergranen bruin broodje

Gezond Deluxe tomaat, ei, guacamole en ham; kaas of beide	€ 11,75
Roombrie met honing en notenmix 	€ 11,75
Tonijnsalade huisgemaakte tonijnsalade	€ 13,75
Kipfilet Speciaal gebakken kipfilet in ketjapsaus met witte uitjes, gebrande ui en kroepoek	€ 14,75
Gerookte Zalm met ravigottesaus, ui en kappertjes	€ 15,95
The Burger De Sauna van Egmond cheeseburger (150 gram rundvlees) op een briochebroodje. On the side een romige truffelmayonaise en gebakken aardappelen.	€ 20,75

Bij alle broodjes kunt ook kiezen voor een flinke plak boerenlandbrood (wit of bruin). Meerprijs € 0,50

We hebben ook lactose en glutenvrijbrood: meerprijs € 1,95

Rudolfo Mozzarella 'giotto bol' met tomaat, pesto, ui en gesmolten mozzarella 	€ 11,50
Vega Wrap met gebakken groente, guacamole en tortilla chips 	€ 12,25
Vegan Paddo burger met ijsbergsla, augurk, rode kool en mosterd 	€ 16,75

Giotto bol gebakken tournedos puntjes met champignons en pepersaus	€ 15,75
Sandwich rosbief met uiencompote en wasabi mayonaise	€ 15,75

Uitsmijter/Omelet met wit of bruin brood	€ 11,25
ham of kaas meegebakken € 0,50 ham en kaas meegebakken € 1,00	

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Voorgerechten

Vegetarische soep – wisselende soep, zie ons specialiteitenbord bij de bar. 	€ 7,50
Mini broodjes smeersels (wit en bruin)	
- pesto, aioli, kruidenboter en tapenade 	€ 9,50
Tartaar van pepermakreel met avocado, tomaat, ui, crème fraîche en een festival broodje	€ 15,50
Zalm toast wit/bruin brood met roomboter, ui en kappertjes	€ 15,95
Carpaccio met truffelmayonaise, pesto, festival brood en roomboter.	€ 15,95
Quiche van ei, spinazie, zongedroogde tomaat, noten en geitenkaas 	€ 14,50

 = vegetarisch

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Van 't Land

Saté van Mandy	Voor de smulpapen: 1 stokje haas- en 1 stokje kipfiletsaté.	€ 20,95
Saté van kipfilet	(H)eerlijke stukjes malse kipfilet.	€ 20.95
Saté van de haas	Onze onvolprezen gegrilde varkenshaas spiesen.	€ 20.95

Al onze satégerechten worden geserveerd met brood, kruidenboter, gebakken uitjes, Griekse salade, fruit, kroepoek en pindasaus.

The Burger	De Sauna van Egmond cheeseburger (150 gram rundvlees). Geserveerd met gebakken Nicola aardappels in schil en (truffel)mayonaise.	€ 20,75
Spareribs van Bas	Klassiek gemarineerde spareribs. Het vlees valt bijna van deze spareribs af. met stokbrood en een groene salade.	€ 24,95
Tournedos puntjes	Malse stukjes ossenhaas met een pittige pepersaus of zoetzure saus Geserveerd met gebakken Nicola aardappels in schil en een groene salade.	€ 24,95
Bavette	Medium gebakken flank steak met gebakken champignons en een puree van pastinaak. Geserveerd met een groene salade.	€ 28,75

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

.

Uit het water

Op onze maandkaart kunt u iedere maand een wisselend visgerecht vinden.

Vlees noch Vis

Vegetarische soep	Zie specialiteiten bord bij de keuken. 	€ 7,50
Lasagne (biologisch)	lasagne van rode linzen met biologische spinazie, pompoen en mozzarella. 	€ 19,95
Oosterse woksotel	Udon noedels met wok groente, kerriesaus, noten, champignons en oosterse kruiden. 	€ 19,95

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00uur
Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Zo groen als gras

- maaltijdsalades -

Simone	Salade caprese met pittig gebakken piri-iri kipfilet en mozzarella.	€ 20,75
Lingetuin	Gevarieerde maaltijdsalade met warme geitenkaas, gebakken champignons ongezouten notenmix en honing. 	€ 22,25
Scheveningen	Vissalade met gerookte zalm, forel en pepermakreel. gedresseerd met wasabi mayonaise.	€ 25,95

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met de bijbehorende dressing, festivalbrood en roomboter.

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur;

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

*** Samen eten is olie voor de vriendschap ***

***De drie belangrijkste levensvragen zijn: Waar komen we vandaan?
Waar gaan we naartoe? en hoe laat eten we vanavond?***

***de ontdekking van een nieuw gerecht draagt meer bij tot het menselijk geluk
dan de ontdekking van een nieuwe ster... ***

Twist & Shake

Melksjaak Vanille	Royale milkshake met vanillesmaak.	€ 7,95
Melksjaak Aardbei	Royale milkshake met aardbeiensmaak.	€ 7,95
Melksjaak Banaan	Royale milkshake met bananensmaak.	€ 7,95

Tot slot...

Mini Opfrisser	Vanille roomijs, versgeperste jus d'orange en slagroom. *	€ 7,75
Opfrisser	Vanille roomijs, versgeperste jus d'orange en slagroom. *	€ 10,25
Dame Blanche	Onze eigenwijze en eigentijdse versie van de klassieker.	€ 9,25
Appeltoetje	Warme appeltaart met vanille-ijs, licor 43 en chocoladesaus.	€ 11,50
Vers fruit	Verse vruchten.*	€ 5,75
Yoghurt Vruchten	Magere yoghurt met vers fruit. (met gemengde nootjes + €1,50)*	€ 7,50

Lekkers bij de koffie

Appelgebak met slagroom		€ 6,50	Muffins (mini 4 stuks)		€ 5,25
Cheese Cake met Oreo koek en vanille saus		€ 7,25			

Dessertwijn

Moscatel do Douro	€ 5,95
-------------------	--------

Moscatel dessertwijn: Een volle smaak van rozijn, noten, karamel en gedroogde vruchten. Heerlijk bij zoete desserts.

De ru ruimtes en het restaurant zijn uitsluitend te betreden in badjas.

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen van 10.00 uur tot 22.00 uur; de gerechten met een * tot 22.30 uur

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers.

Frisdranken

Melk	€ 2,95	Rivella	€ 3,50
Karnemelk	€ 2,95	Ginger ale	€ 3,50
Spa Reine	€ 2,95	Tomatensap	€ 3,60
Spa Intense	€ 3,30	Glas tafelwater	€ 0,25
Sprite Refresh	€ 3,30	De opbrengsten van het tafelwater worden gedoneerd aan het KWF	
Fanta Cassis	€ 3,30	<u>Verse vruchtendranken:</u>	
Fanta Orange	€ 3,30	Jus d'Orange	€ 5,60
Coca – cola	€ 3,30	Grapefruit	€ 5,60
Coca – cola zero	€ 3,30	Saunadrink jus/grape	€ 5,60
Bitter lemon	€ 3,30	Karnemelk – Jus d 'Orange	€ 4,75
Finley Tonic	€ 3,30	Yoghurt – Jus d 'Orange	€ 4,75
Ice Tea/ Ice Tea Zero (33cl)	€ 4,35	Appel-Peer-Framboos	€ 5,60
Ice – Tea Green (33cl)	€ 4,35	Verse Appelsap	€ 5,60
Spa 0,5 l (Blauw of rood)	€ 4,50	Vitamine Bom	€ 5,95
Spa 1 l (blauw of rood)	€ 6,00	Mix van al onze verse sappen	

Specialiteiten

Aloë Vera Naturel	€ 4,35	- Frisdrank met voedzame Aloë Vera
Aloë Vera Granaatappel	€ 4,35	- Frisdrank met Aloë Vera en frisse granaatappel
Aloë Vera Mango	€ 4,35	- Frisdrank met Aloë Vera en mango.
Vruchten Smoothie	€ 7,75	- Smoothie met vers fruit, vraag naar de smaak van de dag
Groenten Smoothie	€ 7,75	- Smoothie met verse groente, vraag naar de smaak van de dag
Sauna Fit Active Water	€ 3,95	- verfrissende dorstlesser met magnesium en calcium
Vlierbloesemlimonade	€ 4,20	- met spa rood en citroen

De rustruimtes en het restaurant zijn uitsluitend te betreden in badjas

Warme dranken

Teabar Thee	€ 3,15	Koffie Decafé	€ 3,60
Verse gember thee	€ 4,15	Chai latte (kruidnagel of vanille)	€ 4,35
Verse muntthee	€ 4,15	Matcha Latte	€ 5,60
Koffie crème	€ 3,30	Irish koffie	€ 8,50
Cappuccino	€ 3,50	French koffie	€ 8,50
Koffie verkeerd	€ 3,50	Kiss of fire	€ 8,50
Espresso	€ 3,50	Spanish koffie	€ 8,50
Italian Cappuccino	€ 3,50	Warme Chocomel (slagroom)	€ 4,35
Latte Macchiato	€ 3,60	Espresso Macchiato	€ 3,70
Al onze koffie is ook met havermelk te bestellen		<i>meerprijs</i>	€ 0,80

Lekkers bij de koffie

Mini Muffins (4 stuks, 2 chocola en 2 naturel)	€ 5,25
Appelgebak met slagroom	€ 6,50
Cheese Cake met Oreo koekjes en vanille saus	€ 7,25

Likeur en sterke drank

Jonge jenever	€ 4,50	Tia Maria	€ 5,90
Vieux	€ 4,50	Cointreau	€ 5,90
Wodka	€ 5,90	Grand Marnier	€ 5,90
Bacardi	€ 5,90	Amaretto	€ 5,90
Whiskey JW red label	€ 5,90	Licor 43	€ 5,90
Whiskey Jameson	€ 5,90	Gin	€ 5,90
Martini wit	€ 4,40	Baileys	€ 5,90
Port rood	€ 4,40	Cognac	€ 5,90

Bieren

Onze bierspecialiste Simone laat zich daarom graag inspireren door lokale specialiteiten van de Haarlemse brouwerij “Jopen” maar kiest ook geregeld voor een regionale topper zoals bijvoorbeeld Skuumkoppe van Texel. Afhankelijk van het seizoen schenken we ook een lekker Belgisch biertje zoals het Belgische kabouterbier ‘La Chouffe’.

Brand premium pils (tap) € 3,85

Heineken 0,0 (fles) € 4,40

Speciaal bier (tap of fles) € 5,80 Vraag naar onze bierkaart of wisselende bieren van de tap

Wijnen

Wit

Chardonnay (Frankrijk) glas € 5,30 karaf € 12,95 fles € 23,50

Bleekgele, heldere kleur. Ingetogen geur van meloen en vijg. Toegankelijke eenvoudige Chardonnay uit Zuid-Frankrijk, droog en met rijp citrusfruit

Pinot Grigio (Italië) glas € 5,50 karaf € 14,00 fles € 25,00

Biologisch - Colpasso Catarratto Pinot Grigio Terre Siciliane: Een verrassende en uitbundige droge witte wijn met een fraaie fruitbalans. Kringelende aroma's van vers fruit en bloesems.

Bereich Bernkastel (Duitsland) glas € 5,30 karaf € 12,95 fles* € 24,50

Klassieke zoete Moezelwijn van Riesling en Müller-Thurgau: populaire combinatie van fris zuur en fruitig zoet.

* liter

Rood

Merlot (Frankrijk) glas € 5,30 karaf € 12,95 fles € 23,50

100% Merlot druif: Deze wijn heeft een paarsrode kleur en een mooie, volle en zuivere geur van rijp bosfruit. In de smaak pruimen en wederom bosfruit.

Nero d'avola (Italië) glas € 5,50 karaf € 14,00 fles € 25,00

Biologisch – Diepe volle rode kleur in het glas met een ongelooflijk intense neus van zwarte peper en specerijen. Uitstekende balans en complexiteit, met een zachte, lange afdrank

Rosé

Gris Blanc (Frankrijk) glas € 5,75 karaf € 14,50 fles € 27,00

Bleekroze kleur. In de neus uitgesproken fruitige tonen en de smaak is aangenaam fris door zijn frisse zuren.

Deze wijn is goed te combineren met gebakken vis en pittige gerechten, maar ook heerlijk als aperitief.

Bubbels

Piccolo – klein flesje (20 cl) feestelijk mousserende prosecco € 11,95

Moët & Chandon “Brut Impérial ” - Champagne fles € 115,50

Alcoholvrij

Le petit Etoile - Piccolo van mousserende alcoholvrije Chardonnay (20 cl) € 11,95