



WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf. Aus diesem Grund schenken wir – wohlgemerkt – sechszehn verschiedene Weine per Glas aus. Lassen Sie sich die vollständige Weinkarte von unserer Bedienung aushändigen.

Jedes Jahr gibt es neue Weine, die auf die Gerichte abgestimmt wurden, denn zu einem guten Gericht gehört auch ein guter, passender Wein. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir viele Gerichte mit einem Weintipp versehen. Dieser jeweils von uns empfohlene Wein passt unseres Erachtens am besten zu dem entsprechenden Gericht.



ÜBERNACHTEN IM BOUTIQUE HOTEL DE SMULPOT?

Wir haben sieben luxuriöse und moderne Hotelzimmer!



SMUL GESCHENK-CARD

Schön um zu verschenken und schön um zu bekommen. Die Geschenk-Card gibt es ab € 10



DINNER



WWW.SMULPOT.DE





VORAB

BROT 6,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

Gusto & Motion Cava Brut 6,50 30



SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 6,50

Nach traditionellem Rezept, gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel

Diese Suppe steht schon länger als 30 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 8

Leicht würzige, gefüllte indonesische Hühnersuppe
mit Reis, Huhn, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

ROTE BETE 10,50

Gepuffte Rote Bete aus dem Green Egg
mit Avocado und Mango-Eidotter

Pinot Grigio 5 23,50

CARPACCIO 12,50

Dünn geschnittenes Rindfleisch, "so wie es sein sollte",
mit Trüffelmayonnaise, Parmesankäse und Pinienkernen

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

KALBSBRIES 13,50

Knusprig gebraten mit einem Sirup aus rotem
Portwein und karamellisierten Schalotten

Valpolicella Ripasso 6,75 31,25

THUNFISCH LOLLIPOP 12,75

Frische Thunfisch-Ceviche mit Sesam und Wasabi-Creme

AIX Provence 8,50 40



HAUPTGERICHTE

Komplett mit Salat, frischen Pommes von Boer Lap und Mayonnaise.
Gerichte mit einem können auch als kleinere Portion bestellt werden.
Speziell für unsere Gäste, die nicht so viel essen können oder möchten!
Die Preisermäßigung beträgt € 2,50.

LENDENSTEAK 26,50

Steak von der dicken Lende (200 Gramm) mit eigener Sauce,
Chimichurri, frittiertem Salbei und Ofenkartoffel

Entenleber-Topping 5

Lealtanza Crianza 8,50 40

STEAK DER WOCHE

Fleisch für echte Männer und Frauen. Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef überraschen!

HEILBUTT 26,50

Mit glasierten Karotten, Bisque d'Homard und Wattenmeergarnelen

Zolo Chardonnay 6,75 31,25

KABELJAU 28,50

Der schönste Teil vom Kabeljau mit eingelegtem Buchenpilz, Pak Choi,
Trüffel-Garnelen-Cracker (Kroepoek) und einer Buchen-Pilz-Sauce mit
frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

Sol des Andes Sauvignon Blanc 5,75 26,75

GAMBAS AL AJILLO 25,50

Gepellt und gebraten in Knoblauchöl

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,50 30

SAVOOIEKOOL 18,50

Gefüllt mit Bulgur, verschiedenem Gemüse und Nüssen.

Mit Sauce und Schaum von „gepofter“ Paprika

Elysee Viognier 5,50 25,50



MEAT LOVERS

SPARERIBS + HÄHNCHENSCHENKEL

+ RINDERFILET 29,50 p.P.

Ab 2 Personen. Serviert mit Aioli,
frischem Aji Verde und Bratensaft

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 26,75



SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 25,50

Nach traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,
Süßkartoffel, Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 26,75

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 21,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und Cassave Kroepoek

Valpolicella Ripasso 6,75 31,25

DUO VON TEXEL-LAMM 34,50

Lammshmortopf mit geschmorter Texel-Lammhaxe,
karamellierter Chicorée mit einem Schwarzwurzelchip

Zolo Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS
MIT HÄHNCHENFLEISCH 22,50

Musselin von Karotte mit würziger Sriracha-Mayonnaise,
frischem Aji Verde und hausgemachter BBQ-Sauce

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

"GOLDENER" SMULBURGER 19,50

Real Dutch beef (180 GR.) aus dem Green Egg,
junger Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Pancetta,
Bauernkäse und hausgemachte BBQ-Sauce

Entenleber-Topping 5

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 26,75

BABI PANGANG 19,50

Nudeln mit Auberginen-Babi-Pangang
mit Tofu, Wakame, Gurke, Kichererbsen,
Furikake und Maniok-Garnelencrackern

Elysee Viognier 5,75 26,75

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

Lassen Sie uns das wissen, vielleicht
können wir das berücksichtigen.

= vegetarisch = vegan = weiß = rot = rosé = perlend