



WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf.

Aus diesem Grund schenken wir – wohlgemerkt – sechzehn 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!



DINNER



SMUL GESCHENK-CARD

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



WWW.SMULPOT.DE



VORAB

BROT 7,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

● Gusto & Motion Cava Brut 16,75 132,25



SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 8

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

Diese Suppe steht schon länger als 35 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 9,50

Leicht scharfe, gefüllte indonesische Hühnersuppe mit Reis, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 8

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

ROTE BETE 10,50

Tatar von, fermentierter Roter Bete und von sanft gegarter Roter Bete, mit Pistazien und Schafskäsecrème

● Elysee Viognier 16 27

CARPACCIO 13,50

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

● Terra de Touros Premium Syrah 15,75 26,75

RAVIOLI 13,50

Gefüllt mit Kaninchen, in Gänselfett geschmort, mit Salbeibutter und Wintertrüffel

● Nomad Pinot Noir 15,50 25,75

THUNFISCH LOLLI 13,75

Frische Thunfisch-Ceviche mit Sesam, Koriander, Wasabi-Creme und Sojabohnengel

● Vieille lune rosé 15,50 25,75

SHARING IS CARING 14,50 p.P.

Ab 2 Personen. Köstliche Häppchen zum gemeinsamen Genießen

● Gusto & Motion Cava Brut 16,75 32,25

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



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.

STEAK 29,50

Mit Knollenselleriepu  e, schwarzem Trüffel, Buchenpilzen und Rotwein-Jus

● Santa Susanna Rosso 16,75 32,25

ENTRECÔTE 39,50

300 GRAMM

Mit Pommes Fondant, Aji-Verde-Öl und Kalbsjus

● Inurrieta Cuatrocientos 18,50 40

HEILBUTT 28,50

Mit Karotten, gebratener Blumenkohlcreme und Champagner-Buttersauce

● De Serjac Chardonnay 16,50 31,25

CATCH OF THE MOMENT

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

SAT  VOM SCHWEINEFILET 23,50

Geschält und in Knoblauchöl gebraten, mit Chili und schwarzen Nudeln

● Vega de Castilla Rueda Verdejo 16,50 31,25

KÜRBIS-CURRY 20

Kokosnuss-Kürbis-Curry mit duftendem Jasminreis, Naan-Brot und gepufftem Mais

● Pinot Grigio 15,50 25,75



MEAT LOVERS

SPARERIBS + STEAK + HÄHNCHENSCHENKEL 31,50 p.P.

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

● Terra de Touros Premium Syrah 15,75 26,75



SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 28,50

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

● Terra de Touros Premium Syrah 15,75 26,75

SAT  VOM SCHWEINEFILET 23,50

Mit hausgemachter Erdnussssauce, frischem Atjar und Cassave Kroepoek

● Santa Susanna Rosso 16,75 32,25

TEXELER LAMM

Texeler Lammfleisch vom Schafsbauernhof De Waddel. Von Kopf bis Schwanz. Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

● Tapiz Malbec 17,50 35

SMUL-SPIESS MIT

HÄHNCHENSCHENKELFLEISCH 23,50

Sekuwa-Marinade, Corn Ribs, Mango-Chutney, Aji Verde und w rige Sriracha-Mayonnaise

● Terra de Touros Premium Syrah 15,75 26,75

"GOLDENER" SMULBURGER 21

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

● Vieille Lune Rouge 15,50 25,75

SWEET PEA BURGER 19,50

Ein Burger aus Süßkartoffeln und Kichererbsen, mit jungem Salat, Guacamole, Wakame, eingelegte rote Zwiebel, Gurke, Macadamia, veganem Speck und R benmayonnaise

● Elysee Viognier 16 27

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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