



WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf.

Aus diesem Grund schenken wir – wohlgerne – 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 🍷 6,75 🍷 32,25



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 Schafskäsecreme

● Elysee Viognier 🍷 6 🍷 27

CARPACCIO 13,50

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

● Terra de Touros Premium Syrah 🍷 5,75 🍷 26,75

RAVIOLI 13,50

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

● Nomad Pinot Noir 🍷 5,50 🍷 25,75

THUNFISCH LOLLI 13,75

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

● Vielle lune rosé 🍷 5,50 🍷 25,75

SHARING IS CARING 14,50 p.P.

Ab 2 Personen. Köstliche Häppchen zum gemeinsamen Genießen

● Gusto & Motion Cava Brut 🍷 6,75 🍷 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 Knollenselleriepüree, schwarzem Trüffel,
Buchenpilzen und Rotwein-Jus

● Santa Susanna Rosso 🍷 6,75 🍷 32,25

ENTRECÔTE 39,50

300 GRAMM

Mit Pommes Fondant, Aji-Verde-Öl und Kalbsjus

● Inurrieta Cuatrocientos 🍷 8,50 🍷 40

HEILBUTT 28,50

Mit Karotten, gebratener Blumenkohlcreme
und Champagner-Buttersauce

● De Serjac Chardonnay 🍷 6,50 🍷 31,25

CATCH OF THE MOMENT

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

🍷 GAMBAS AL AJILLO 28,50

Geschält und in Knoblauchöl gebraten, mit Chili
und schwarzen Nudeln

● Vega de Castilla Rueda Verdejo 🍷 6,50 🍷 31,25

🍷 KÜRBIS-CURRY 20

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

● Pinot Grigio 🍷 5,50 🍷 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 🍷 5,75 🍷 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 🍷 5,75 🍷 26,75

🍷 SATÉ VOM SCHWEINEFILET 23,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und Cassave Kroepoek

● Santa Susanna Rosso 🍷 6,75 🍷 32,25

TEXELER LAMM

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

● Tapiz Malbec 🍷 7,50 🍷 35

SMUL-SPIESS MIT
HÄHNCHENSCHENKELFLEISCH 23,50

Sekuwa-Marinade, Corn Ribs, Mango-Chutney,
Aji Verde und würzige Sriracha-Mayonnaise

● Terra de Touros Premium Syrah 🍷 5,75 🍷 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 🍷 5,50 🍷 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 Rübenmayonnaise

● Elysee Viognier 🍷 6 🍷 27

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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