



WIJN

We zijn er dol op bij De Smulpot. Daarom schenken we maar liefst vijftien verschillende wijnen per glas. De complete wijnkaart kunt u vragen aan de bediening.

Elk jaar verschijnen er nieuwe wijnen op de kaart, die worden afgestemd op de gerechten. Bij een mooi gerecht hoort namelijk een mooie, bijpassende wijn. Om u een beetje op weg te helpen, hebben we veel gerechten voorzien van een wijntip. Dit is de wijn die volgens ons het beste bij het gerecht past.



OVERNACHTEN IN BOUTIQUE HOTEL DE SMULPOT?

De Smulpot heeft zeven luxe en moderne hotelkamers.



DINER

SMUL GIFTCARD

Leuk om te geven en leuk om te krijgen! De giftcard is er al vanaf € 10



WWW.SMULPOT.NL

VOORAF

 BROOD 8

Desembrood met diverse smeersels

 Gusto & Motion Cava Brut  7  34,50

SOEPEN

UIENSOEP 8,50

Volgens traditioneel recept gegratineerd met Texelse boerenkaas en krokante ui

Al 35 jaar op de kaart!

SOTO AYAM 9,50

Lichtpittige, gevulde, Indonesische kippensoep met rijst, kip, taugé, ei en verse kruiden

SMULSOEP vanaf 8

Wisselende soep, om van te smullen

VOORGERECHTEN

 TATAKI VAN WATERMELOEN 11,50

Licht gebrande watermeloen met een crème van vegan feta

 Nomad Pinot Noir  6  28

TX VITELLO 13,75

Texels lamsvlees met tonijn en gepofte quinoa

 Vielle lune rosé  5,75  26,75

CARPACCIO 14

Van dun gesneden rund, "zoals hij hoort", met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

 Terra de Touros Premium Syrah  6  28

CEVICHE VAN KABELJAUW 14

In zuur gegaarde kabeljauw met mango en zoete aardappel

 De Serjac Chardonnay  6,75  31,50


SHARING IS CARING 14,75 p.p.

Vanaf 2 personen. Lekkere bites om samen te starten.

 Gusto & Motion Cava Brut  7  34,50

HOOFDGERECHTEN

Compleet met salade, verse friet en mayonaise.

Gerechten met een  zijn ook verkrijgbaar in een kleinere portie.

Speciaal voor gasten die niet zoveel op kunnen of willen!

De korting is 2,50.

BIEFSTUK 29,50

Met mierikswortel-citruscrème, jus de veau, rettich en truffel

 Santa Susanna Rosso  7  34,50

ENTRECOTE 39,50

300 GRAM

Met gepofte knoflook, chimichurri en jus de veau

 Inurrieta Cuatrocientos  8,50  40

KABELJAUW 29,50

Pastinaak en een crème van wakame

 De Serjac Chardonnay  6,75  31,50

CATCH OF THE MOMENT

Laat u verrassen door de chef!

 GAMBA'S AL AJILLO 28,50

Gepeld en gebakken in knoflookolie, met rode peper en zwarte pasta

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,75  31,50

 POMPOENCURRY 20

Kokos-pompoencurry met geurige jasmijnrijst, naanbrood en gepofte maïs

 Pinot Grigio  6,25  28,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS +
KIPPENDIJ + BIEFSTUK 31,50 p.p.

Vanaf 2 personen. Geserveerd met aioli, verse aji verde en jus

 Terra de Touros Premium Syrah  6  28



SMUL FAVORITES

SPARERIBS 28,50

Volgens traditioneel recept met atjar van bloemkool, corn ribs, aioli en huisgemaakte BBQ-saus

 Terra de Touros Premium Syrah  6  28

 SATÉ VAN VARKENSHAAS 24,50

Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave-kroepoek

 Santa Susanna Rosso  7  34,50


TEXELS LAM

Texels lam van Schapenboerderij de Waddel. Van kop tot staart. Laat u verrassen door de chef!

 Tapiz Malbec  7,75  36,25

SMULSPIES VAN KIPPENDIJ 24,50

Met Sekuwa marinade, corn ribs, mango chutney, aji verde en spicy sriracha mayonaise

 Terra de Touros Premium Syrah  6  28

GOUDEN SMULBURGER 21

Real Dutch beef (180 gr.) met jonge sla, tomaat, augurk, ui, pancetta, boerenkaas en huisgemaakte BBQ-saus

 Vieille Lune Rouge  5,75  26,75

 SWEET PEA BURGER 20


Een burger van zoete aardappel en kikkererwten, met jonge sla, guacamole, wakame, ingelegde rode ui, komkommer, macadamia, vegan speck en bietenmayonaise

 Elysee Viognier  6  28

HEEFT U EEN ALLERGIE?

Meld het ons, wellicht kunnen wij hier dan rekening mee houden.

 = vegetarisch  = vegan  wit  rood  rosé  bubbels

 Wir haben auch deutschsprachige Menükarten!

We also have English menus! 