



## WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf. Aus diesem Grund schenken wir – wohlgermerkt – 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 35 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 8

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

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe



## VORGERICHTE

ROTE BETE WELLINGTON 9,50

Gekochte Rote Bete in Blätterteig mit Pilzduxelle  
und Portweinsirup

Valpolicella Ripasso 6,75 31,25

CARPACCIO 12,50

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

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

KALBSWANGE 12,50

Langsam gekochte Kalbswange mit  
Kastanienpilzen und Senfkörnern

Sol de Andes Cabernet Sauvignon 5,75 26,75

THUNFISCH LOLLI 13,50

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

AIX Provence 8,50 40

= 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 30,50

200 Gramm, mit Jus de Veau, Macadamianüssen und schwarzem Trüffel

Lealtanza Crianza 8,50 40

STEAK OF THE MOMENT

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

HEILBUTT 28,50

In Beurre Blanc mit Granny Smith, Karotte und Fenchel in Kräuteröl

Elysee Viognier 5,75 25,75

CATCH OF THE MOMENT

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

GAMBAS AL AJILLO 26,50

Gepellt und gebraten in Knoblauchöl

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,50 30

KÜRBIS-CURRY 18,50

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

Pinot Grigio 5 23,25



## MEAT LOVERS

SPARERIBS + STEAK +  
HÄHNCHENSCHENKEL 30,50 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 26,50

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

TEXEL-LAMM 34,50

Rumpsteak, Lammrücken und Lammragout, mit  
karamellisiertem Chicorée, Püree und Pastinakenchips

Zolo Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS MIT  
HÄHNCHENSCHENKELFLEISCH 23

Jamaican Chicken mit einem Salat aus  
süß-sauer eingelegtem Gemüse, scharfer  
Sriracha -Mayonnaise und frischer Aji Verde

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

"GOLDENER" SMULBURGER 20

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

Entenleber-Topping 5

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 26,75

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 5,75 25,75

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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