



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 7,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

Gusto & Motion Cava Brut 6,50 30



SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 7

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

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

VIETNAMESISCHES PHO 8,50

Kräftige Rinderbrühe mit Rindfleisch, Nudeln, Chili,
Zitronengras und Koriander

SMULSUPPE ab 7

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

WASSERMELONE 10,50

Steak-Tartar von Wassermelone mit einem Eigelb von Mango,
Lapsang Souchoun Tee-Schaum und smokey Ananas

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,50 30

CARPACCIO 12,50

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

Nomad Pinot Noir 5,50 25,75

VITELLO TONNATO 13,50

Sanft gegartes Kalbfleisch mit gerösteten Karotten,
Tataki und Thunfischcreme.

Saint Pierre de Serjac Chardonnay 6,50 30

THUNFISCH LOLLI 13,50

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

Vielle lune rosé 5,25 24,50

= 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 28,50

Mit Jus de Veau, Macadamianüssen und schwarzem Trüffel

Valpolicella Ripasso 7 32,50

RIB-EYE-STEAK 40,50
300 GRAMM

Mit Hasselback-Kartoffeln, Chimichurri und leicht
geräucherter Jus de Veau

Inurrieta Cuatrocientos 8,50 40

HEILBUTT 28,50

Mit glasierten Karotten, Bisque d'Homard,
getrocknetem Serrano-Schinken und eingelegter Gurke

Elysee Viognier 6 27

CATCH OF THE MOMENT

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

GAMBAS AL AJILLO 27,50

Geschält und in Knoblauchöl gebraten, mit Chili
und schwarzen Nudeln

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 5,50 25,75



MEAT LOVERS

SPARERIBS + STEAK +
HÄHNCHENSCHENKEL 30,50 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,
Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

Terra de Touros Premium Syrah 5,75 26,75

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 22,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und Cassave Kroepoek

Valpolicella Ripasso 7 32,50

TEXELER LAMM

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

SMUL-SPIESS MIT
HÄHNCHENSCHENKELFLEISCH 23,50

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

Nomad Pinot Noir 5,50 25,75

"GOLDENER" SMULBURGER 20

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

Entenleber-Topping 5

Terra de Touros Premium Syrah 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 6 27

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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