



WIJN

We zijn er dol op bij De Smulpot. Daarom schenken we maar liefst zestien 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.



SMUL GIFTCARD

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



DINER



WWW.SMULPOT.NL

VOORAF

 **BROOD** 6,50

Plukbrood met diverse smeersels

 Gusto & Motion Cava Brut  6,50  30

SOEPEN

UIENSOEP 6,50

Volgens traditioneel recept gegratineerd met Texelse boerenkaas en krokante ui

Al 35 jaar op de kaart!

SOTO AYAM 8

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

SMULSOEP vanaf 6,50

Wisselende soep, om van te smullen

VOORGERECHTEN

 **BIET WELLINGTON** 9,50

Biet geeraard in bladerdeeg met duxelles van paddenstoel en stroop van port

 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25

CARPACCIO 12,50

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

 Nomad Pinot Noir  5,25  24,50

KALFSWANG 12,50

Langzaam geeraard kalfswang met kastanjechampignons en mosterdzaad


 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  26,75

TONIJN LOLLIPOP 13,50

Verse tonijn ceviche met sesam, koriander, wasabi crème en gel van soja

 AIX Provence  8,50  40

HOOFDGERECHTEN

Compleet met salade, verse friet van Boer Lap 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 28,50

Met jus de veau, macadamia noten en zwarte truffel

 Lealtanza Crianza  8,50  40

STEAK OF THE MOMENT

Vleesch voor échte mannen en vrouwen.

Laat u verrassen door onze chef!

HEILBOT 28,50

In Beurre Blanc met Granny Smith, wortel en venkel in kruidenolie

 Elysee Viognier  5,75  25,75

CATCH OF THE MOMENT

Laat u verrassen door de chef!

 **GAMBA'S AL AJILLO** 26,50

Gepeld en gebakken in een olie van knoflook

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

 **POMPOENCURRY** 18,50

Kokos pompoencurry met geurige jasmijnrijst, naanbrood en gepofte maïs

 Pinot Grigio  5  23,25

MEAT LOVERS

SPARERIBS + KIPPENDIJ + BIEFSTUK 30,50 p.p.

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

 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  26,75



SMUL FAVORITES

SPARERIBS 26,50

Volgens traditioneel recept met atjar van bloemkool, aïoli en huisgemaakte BBQ-saus

 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  26,75

 **SATÉ VAN VARKENSHAAS** 21,50

Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave-kroepoek

 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25




TEXELS LAM 34,50

Rumpsteak, pulled lam en stoof van lam, met gekarameliseerde witlof, puree en chips van pastinaak

 Zolo Malbec  7,75  36,25

SMULSPIES VAN KIPPENDIJ 23

Jamaican chicken met een salade van ingelegd zoet en zuur, spicy sriracha mayonaise en verse aji verde

 Nomad Pinot Noir  5,25  24,50

GOUDEN SMULBURGER 20

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

Eendenlever als topping 5


 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  26,75


 **SWEET PEA BURGER** 19,50

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

 Elysee Viognier  5,75  25,75

 = vegetarisch  = vegan  wit  rood  rosé  bubbels

 Wir haben auch Deutschsprachige Menükarten!

We also have English menus! 

HEEFT U EEN ALLERGIE?

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