



SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 6,50

Nach traditionellem Rezept gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel

Diese Suppe steht schon länger als 30 Jahre auf unserer Karte!

INDONESISCHE HÜHNERSUPPE 8

Leicht scharfe Suppe mit Dumplings, Sojasprossen,
Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe



TOSTI'S

Auf Bauernbrot

KÄSE 4,75

SCHINKEN / KÄSE 5,50

TEXEL 6,75

Met "Wezenparel-"Käse und Lammschinken



FÜR DIE KINDER

Zwei Butterbrote wahlweise mit Haselnusspaste,
Schokostreusel, Fruchthagel, Marmelade, Streichkäse,
Leberpastete, Käse, Schinken oder Erdnussbutter

3,75



BITES

BROT 6,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

"BITTERBALLEN" 6

(8 STÜCK)

Die Originalen von Ad van Geloven, mit grobem Senf

VEGAN BETTERBALLS 7,50

(6 STÜCK)

Mit grobem Senf

KÄSESTICKS 8

(8 STÜCK)

Knusprig mit frischem Dipp

SMUL'S CHICKIES 9

(6 STÜCK)

Kombination aus ChickenChunks und Chicken Lollipops mit
Sriracha-Mayonnaise und hausgemachter BBQ-Sauce

„BITTERGARNITUUR" 9,25

(12 STÜCK)

„Bitterballen", Chicken, holländische
Mini-Frikandellen und Käsestangen

NACHOS 11

Mit Pulled Chicken, Jalapeño, Guacamole, Tomatensalsa und Käse

SMULPLANK 19,50

Viele leckere warme und kalte Speisen, serviert auf einem Brett

LECKEREIEN VOM KÄSEBAUERN 13

Verschiedene Käsesorten von Texel und dem Festland,
mit Feigenmarmelade, Nüssen und „Kletzenbrood"

 = vegetarisch  = vegan



WWW.SMULPOT.DE



LUNCH



OPEN SANDWICH

Für unsere Sandwiches verwenden wir Landbrot.
Sie können Weiß- oder Braunbrot wählen

CARPACCIO 13,50

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

MEER 13,50

Wattenmeer-Garnelen, Räucherlachs, Kabeljau, Avocado,
Süß-sauer und eine frische Limettenmayonnaise

BURRATA 13

Mit Avocado, Spinat, hausgemachtem Pesto, Nüssen und Tomaten

KROKETTEN 8,50

Zwei Krokette von Ad van Geloven auf Brot mit grobem Senf

PFANNKUCHEN

Serviert mit – auf dem Tisch stehend – Zucker und Sirup

NATUR 7,75

SPECK 9,25

SÜSSE ÄPFEL UND ZIMT 9,25

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9,75

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 11,75

STRAMMER MAX

3 Eier mit wahlweise weißem oder dunklem Brot

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9,25

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 13

RÄUCHERLACHS 13

 = vegetarisch  = vegan  weiß  rot  rosé  perlend

MAHLZEIT-SALATE

Alle Salate werden mit Landbrot serviert

CARPACCIO 16,75

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

MEER 17,50

Wattenmeer-Garnelen, Räucherlachs, Kabeljau,
eingelegte Radieschen, Gurke und eine frische Limettenmayonnaise

BURRATA 16,50

Mit jungem Salat, farbenfrohen Tomaten,
Spinat, hausgemachtem Pesto und Nüssen

CAESAR 15,50

Mit gegrilltem Hühnerfilet, Avocado, Ei, Parmesan,
Croutons und Pancetta

BOWLS

POKÉ BOWL 17,50

Tataki vom Lachs mit Sushi-Reis, Edamame (Bohnen), Wakame (Algen),
Gurke, Furikake (japanische Gewürzmischung) und spicy Sriracha Mayo

VEGAN BABI PANGANG 16,50

Nudeln mit Auberginen-Babi-Panggang mit Tofu, Wakame, Gurke,
Kichererbsen, Furikake und Maniok-Garnelencrackern

FRISCHE POMMES VON BOER LAP

MIT SAUCE 4,95

Mayonnaise, Ketchup oder hausgemachter Erdnussauce

MIT EINER KROKETTE ODER „FRIKANDEL“ 7,75

POMMES, RINDERSCHMORFLEISCH 13

FrISChe Pommes, mit Rinderschmorfleisch in Texel-Bier
mit Senfsaat und frittierten kleinen Zwiebeln

POMMES KÜRBIS-CURRY 12,50

FrISChe Pommes mit Kokos-Kürbis-Curry und einem Topping
aus Macadamianüssen in Ras el Hanout

POMMES TX LAMMSCHMORFLEISCH 14,50

FrISChe Pommes mit geschmortem Texeler Lammfleisch,
frittierten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

MITTAGS-IDEEN

Zu diesen Gerichten können wahlweise Brot oder
frISChe Pommes von Boer Lap bestellt werden.
Standard serviert mit einem frischen Salat.

BAVETTE 28,50

Flankensteak (250 GR.) mit heißem „bliksem“-Schaum
und Zwiebel-Chutney

Entenleber-Topping 5

 Lealtanza Crianza  8,50  40

GAMBAS 26,50

Gepellt und in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern
 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

SPARERIBS 25,50

Gemäß traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,
Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

 Sol de andes Cabernet Sauvignon  5,75  25,75

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 21,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und „Cassave Kroepoek“

 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25

BRÖTCHEN

„GOUDEN SMULBURGER“ 13

Mit Real Dutch Beef (180 g), jungem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,
Pancetta, Bauernkäse und hausgemachter BBQ-Sauce

Für den **extra großen Hunger**, leckere Pommes frites dazu? 17,95
Entenleber-Topping 5

PULLED CHICKEN 10,50

Brioche Brötchen mit super 'juicy chicken',
jungem Salat und spicy Sriracha-Mayonnaise

Für den **extra großen Hunger**, leckere Pommes frites dazu? 15,45

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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