



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



WWW.SMULPOT.NL



DINER

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 30 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

 **RODE BIET** 10,50

Gepofte rode biet van de Green Egg met avocado en eidooier van mango

 Pinot Grigio  5  23,25

CARPACCIO 12,50

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

 Nomad Pinot Noir  5,25  24,50

KALFSZWEZERIK 13,50

Krokant gebakken met een stroop van rode port en gekarameliseerde sjalotten


 Valpolicella Ripasso  7,25  36,25

TONIJN LOLLIPOP 12,75

Verse tonijn ceviche met sesam en wasabigrème

 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.

LENDEBIEFSTUK 26,50

Biefstuk van de dikke lende (200 gram) met eigen jus, chimichurri, gefrituurde salie en gepofte aardappel

Eendenlever als topping 5

 Lealtanza Crianza  8,50  40

STEAK V/D WEEK

Vleesch voor échte mannen en vrouwen.

Laat u verrassen door onze chef!

HEILBOT 26,50

Met geglaceerde bospeen, bisque d'Homard en Waddenzeegarnalen, gedroogde serranoham en ingelegde komkommer

 Zolo Chardonnay  7  32,50

KABELJAUW 28,50

Het mooiste deel van de kabeljauw met ingelegde beukenzwam, paksoi, truffel kroepoek en een saus van beukenzwam met vers geschaafde zwarte truffel

 Sol des Andes Sauvignon Blanc  5,75  26,75

 **GAMBA'S AL AJILLO** 25,50

Gepeld en gebakken in een olie van knoflook

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,75  31,25

 **SAVOOIEKOOL** 18,50

Gevuld met bulgur, diverse groenten en noten.

Met saus en schuim van gepofte paprika

 Elysee Viognier  5,50  25,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS +

KIPPENDIJ + LENDEBIEFSTUK 29,50 p.p.

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

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,75  26,75



SMUL FAVORITES

SPARERIBS 25,50

Volgens traditioneel recept met atjar van bloemkool, zoete aardappel, aioli en huisgemaakte BBQ-saus

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,75  26,75

 **SATÉ VAN VARKENSHAAS** 21,50

Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave-kroepoek

 Valpolicella Ripasso  7,25  33,50

DUO VAN TEXELS LAM 34,50

Lamsrack en lamsrump van echt Texels Lamsvlees gekruid in tijm, rozemarijn en knoflook, met eigen jus

 Zolo Malbec  7,75  36,25

SMULSPIES VAN KIPPENDIJ 22,50

Mousseline van wortel met spicy sriracha mayonaise, verse aji verde en huisgemaakte BBQ-saus

 Nomad Pinot Noir  5,25  24,50

GOUDEN SMULBURGER 19,50

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

Eendenlever als topping 5

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,75  26,75

 **BABI PANGANG** 19,50

Noodles met babi pangang van aubergine met tofu, wakame, komkommer, kikkererwten, furikake en cassave-kroepoek

 Elysee Viognier  5,75  26,75

HEEFT U EEN ALLERGIE?

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