



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!



DINNER



SMUL GESCHENK-CARD

Schön um zu verschenken und schön um zu bekommen. Die Geschenk-Card gibt es ab € 10



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 30 Jahre auf unserer Karte!

INDONESISCHE HÜHNERSUPPE 8

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

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

GRAVAD LAX VON KAROTTE 9,50

Geröstete Karotte in Meersalz mit Granatapfel, Rübencreme, Gurke und süß-saurem Rettich

Pinot Grigio 5 23,25

CARPACCIO 12,50

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

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

SCHWEINEBAUCH 12,50

Langsam gegarter Schweinebauch mit Portsirup, Balsamico-Zwiebeln und Mango

Valpolicella Ripasso 6,75 31,25

LACHS-TATAKI 12,50

Leicht angebratener Lachs mit Soja und hausgemachtem Ingwersirup, Wakame, Furikake und Wasabi-Kroepoek

AIX Provence 8,50 40



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.

BAVETTE 28,50

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

Entenleber-Topping 5

Lealtanza Crianza 8,50 40

STEAK DER WOCHE

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

HEILBUTT 27,50

Mit glasierten Karotten, Bisque d'Homard und Wattenmeergarnelen

Elysee Viognier 5,75 25,75

SEEBARSCH „EN PAPILOTTE“ 28,50

Mit Weißwein, grünem Spargel, Karotte, Lauch, Spinat, Sauce Hollandaise und schwarzem Wintertrüffel

Zolo Chardonnay 6,75 31,25

GAMBAS AL AJILLO 26,50

Gepellt und gebraten in Knoblauchöl

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,50 30

KÜRBIS-CURRY 18,50

Kokos-Kürbis-Curry mit duftendem Kichererbsen-Jasminreis und Naan-Brot

Pinot Grigio 5 23,25



MEAT LOVERS

SPARERIBS + HÄHNCHENSCHENKEL + BAVETTE 29,50 p.P.

Ab 2 Personen. Serviert mit Aioli, frischem Aji Verde und Bratensaft

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 25,75



SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 25,50

Nach traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl, Süßkartoffel, 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

LAMM VON TEXEL 32,50

Langsam gegarte Lammkeule und geschmortes Lamm, karamellierter Chicorée, Püree und Chips vom Pastinak

Zolo Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS MIT HÄHNCHENFLEISCH 22,50

Musselin von Karotte mit würziger Sriracha-Mayonnaise, frischem Aji Verde und hausgemachter BBQ-Sauce

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

„GOLDENER“ SMULBURGER 19,50

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

Entenleber-Topping 5

Sol de andes Cabernet Sauvignon 5,75 25,75

VEGAN BABI PANGANG 19,50

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

Elysee Viognier 5,75 25,75

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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

= vegetarisch = vegan = weiß = rot = rosé = perlend