WIJN

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

BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ

DE SMULPOT

DINER

VOORAF

BROOD 8
Desembrood met diverse smeersels
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

SOEPEN

UIENSOEP 8,50
Volgens traditioneel recept gegratineerd
met Texelse boerenkaas en krokante ui
Al 35 jaar op de kaart!

SOTO AYAM 9,50
Lichtpittige, gevulde, Indonesische kippensoep met rijst,
kip, taugé, ei en verse kruiden

SMULSOEP vanaf 8,50
Wisselende soep, om van te smullen

VOORGERECHTEN

VEGGIE AMÉRICAIN 11,50
Steak tartaar van gepofte wortel met dragonmayonaise
en macadamianoten
Nomad Pinot Noir 6 28

BEEF & BONE 15
Gegrilde mergpijp met tartaar van bavette en blauwschimmelkaas
Santa Susanna Rosso 7 34,50

CARPACCIO 14
Van dun gesneden rund, “zoals hij hoort”,
met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

TONIJN LOLLIPOP 14,50
Ceviche van verse tonijn met sesam, koriander,
wasabicrème en sojagel
Vielle lune rosé 5,75 26,75

SHARING IS CARING 14,75 p.p.
Vanaf 2 personen. Lekkere bites om samen te starten.
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

= vegetarisch = vegan wit rood rosé bubbels

HOOFDGERECHTEN

Compleet met salade, verse friet 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 ‘LE PARIS’ 29,50
Met onze ‘geheime’ Parijse groene kruidenbotersaus
en stro-frietjes
Santa Susanna Rosso 7 34,50

SLOW-COOKED BRASATO 29
Zacht rundvlees in een diepe, gereduceerde jus met geroosterde
wintergroenten, sjalot, gepofte knoflook en aardappelpuree
Inurrieta Cuatrocientos 8,50 40

KABELJAUW 29,50
Gelakt met rendang, met bloemkool en Bali-jus
De Serjac Chardonnay 6,75 31,50

CATCH OF THE MOMENT
Laat u verrassen door de chef!

GAMBA’S AL AJILLO 28,50
Gepeld en gebakken in knoflookolie,
met rode peper
Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,75 31,50

GORT & GROND 21
Alkmaarse parelgort met rode biet, vegan feta,
bospeen, radijs, krokante mais en groene kruidenolie
Pinot Grigio 6,25 28,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS +
KIPPENDIJ + BIEFSTUK 31,50 p.p.
Vanaf 2 personen. Met aïoli en onze
‘geheime’ groene kruidenbotersaus
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

Wir haben auch
deutschsprachige Menükarten!

We also have
English menus!

SMUL FAVORITES

SPARERIBS 28,50
Volgens traditioneel recept met atjar van bloemkool,
corn ribs, aïoli en huisgemaakte BBQ-saus
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

SATÉ VAN VARKENSHAAS 24,50
Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar
en cassave-kroepoek
Santa Susanna Rosso 7 34,50

TEXELS LAM
Texels lam van Schapenboerderij de Waddel.
Van kop tot staart. Laat u verrassen door de chef!
Tapiz Malbec 7,75 36,25

SMULSPIES VAN KIPPENDIJ 24,50
Met corn ribs, mangochutney, aji verde
en pittige srirachamayonaise
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

GOUDEN SMULBURGER 21
Real Dutch beef (180 gr.) met jonge sla, tomaat,
augurk, ui, pancetta, boerenkaas
en huisgemaakte BBQ-saus
Vieille Lune Rouge 5,75 26,75

SWEET PEA BURGER 20
Een burger van zoete aardappel en kikkererwten,
met jonge sla, guacamole, wakame, ingelegde rode ui,
komkommer, macadamia, vegan speck en bietenmayonaise
Elysee Viognier 6 28

HEEFT U EEN ALLERGIE?
Meld het ons, wellicht kunnen
wij hier dan rekening mee houden.

WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf. Aus diesem Grund schenken wir – wohlgemerkt - 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



WWW.SMULPOT.DE

DE SMULPOT
BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ

DINNER

VORAB

BROT 8
Sauerteigbrot mit verschiedenen Aufstrichen
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 8,50
Nach traditionellem Rezept, gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel
Diese Suppe steht schon länger als 35 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 9,50
Leicht scharfe, gefüllte indonesische Hühnersuppe mit Reis,
Hühnerfleisch, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 8,50
Wechselnde Suppe

VORGERICHTE

VEGGIE AMÉRICAIN 11,50
Tatar von gerösteten Karotten mit Estragon-Mayonnaise
und Macadamianüssen
Nomad Pinot Noir 6 28

BEEF & BONE 15
Gegrillter Markknochen mit Tatar vom Bavette
und Blauschimmelkäse
Vielle lune rosé 5,75 26,75

CARPACCIO 14
Dünn geschnittenes Rindfleisch, “so wie es sein sollte”,
mit Trüffelmayonnaise, Parmesankäse und Pinienkernen
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

THUNFISCH-LOLLIPOP 14,50
Ceviche vom frischen Thunfisch mit Sesam, Koriander,
Wasabicreme und Sojagel
Vielle lune rosé 5,75 26,75

SHARING IS CARING 14,75 p.P.
Ab 2 Personen. Köstliche Häppchen zum gemeinsamen Genießen
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

HAUPTGERICHTE

Komplett mit Salat, frischen Pommes 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.

RINDERSTEAK ‘LE PARIS’ 29,50
Mit unserer „geheimen“ Pariser grünen Kräuterbuttersauce
und feinen Kartoffelstrohstreifen
Santa Susanna Rosso 7 34,50

LANGSAM GESCHMORTES BRASATO 29
Zartes Rindfleisch in einer kräftigen, reduzierten Jus mit geröstetem
Wintergemüse, Schalotten, geröstetem Knoblauch und Kartoffelpüree
Inurrieta Cuatrocientos 8,50 40

KABELJAU 29,50
Mit Rendang glasiert, mit Blumenkohl und Bali-Jus
De Serjac Chardonnay 6,75 31,50

CATCH OF THE MOMENT
Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

▬ GAMBAS AL AJILLO 28,50
Geschält und in Knoblauchöl gebraten,
mit roter Chili
Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,75 31,50

GRAUPEN & GEMÜSE 21
Perlgraupen aus Alkmaar, Rote Bete, veganer Feta, junge Karotten,
Radieschen, knuspriger Mais und grünes Kräuteröl
Pinot Grigio 6,25 28,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS + STEAK + HÄHNCHENSCHENKEL 31,50 p.P.
Ab 2 Personen. Serviert mit Aioli und unserer
„geheimen“ grünen Kräuterbuttersauce
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

= vegetarisch = vegan weiß rot rosé perlend

SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 28,50
Nach traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,
Cornribs, Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

▬ SATÉ VOM SCHWEINEFILET 24,50
Mit hausgemachter Erdnusssauce, frischem
Atjar und Cassave-Kroepoek
Santa Susanna Rosso 7 34,50

TEXELER LAMM
Texeler Lammfleisch vom Schafsbauernhof De Waddel.
Von Kopf bis Schwanz. Lassen Sie sich vom
Chefkoch überraschen!
Tapiz Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS VOM HÄHNCHENSCHENKEL 24,50
Mit Maisrippchen, Mango-Chutney, Aji Verde
und würziger Sriracha-Mayonnaise
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

“GOLDENER” SMULBURGER 21
Real Dutch beef (180 g) mit jungem Salat,
Tomate, Gurke, Zwiebel, Pancetta, Bauernkäse
und hausgemachter BBQ-Sauce
Vieille Lune Rouge 5,75 26,75

SWEET PEA BURGER 20
Ein Burger aus Süßkartoffeln und Kichererbsen, mit
jungem Salat, Guacamole, Wakame, eingelegter
roter Zwiebel, Gurke, Macadamia, veganem Speck
und Rübenmayonnaise
Elysee Viognier 6 28

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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

WINE

We love it at De Smulpot. That's why we serve a whopping sixteen different wines by the glass. For the complete wine list, ask a server.

Every year, new wines are added to the menu, which are tailored to the dishes. Every delicious dish has a delicious wine to match. To help out a little, we include a wine tip that we think suits our dishes the best.





STAY THE NIGHT IN BOUTIQUE HOTEL DE SMULPOT?

De Smulpot has seven luxurious and modern hotel rooms





SMUL GIFTCARD

Nice to give and nice to receive as well! Gift cards are available from € 10



WWW.SMULPOT.NL

DE SMULPOT
BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ

DINNER

TO START

BREAD 8
Sourdough bread with various spreads
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

SOUPS

ONION SOUP 8,50
Traditional recipe, topped with
Texel farmer's cheese and crispy onion
On the menu for 35 years!

SOTO AYAM 9,50
Mildly spicy, hearty Indonesian chicken soup with rice,
chicken, bean sprouts, egg and fresh herbs

SMUL SOUP from 8,50
Rotating house soup for you to
"smullen" (= to feast on)

APPETIZERS

VEGGIE AMÉRICAIN 11,50
Roasted carrot tartare with tarragon mayonnaise
and macadamia nuts
Nomad Pinot Noir 6 28

BEEF & BONE 15
Grilled bone marrow with tartare of bavette and blue cheese
Vielle lune rosé 5,75 26,75

CARPACCIO 14
Thinly sliced beef as it should be, with truffle
mayonnaise, Parmesan cheese and pine nuts
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

TUNA LOLLIPOP 14,50
Citrus-cured cod with mango and sweet potato
Vielle lune rosé 5,75 26,75

SHARING IS CARING 14,75 p.p.
For two or more people. Delicious bites to enjoy together
Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

= vegetarian = vegan white red rosé sparkling

MAIN DISHES

Served with salad, fresh fries and mayonnaise.
Dishes with a ▬ are also available in a smaller portion.
Especially for guests who can't or don't want to eat a full portion.
The discount is 2,50.

BEEF STEAK 'LE PARIS' 29,50
With our 'secret' Parisian green herb butter sauce
and shoestring fries
Santa Susanna Rosso 7 34,50

SLOW-COOKED BRASATO 29
Tender beef in a rich, reduced jus with roasted winter vegetables,
shallots, roasted garlic and mashed potatoes
Inurrieta Cuatrocientos 8,50 40

COD 29,50
Glazed with rendang, with cauliflower and Bali jus
De Serjac Chardonnay 6,75 31,50

CATCH OF THE MOMENT
Let the chef surprise you!

▬ GAMBA'S AL AJILLO 28,50
Peeled and fried in garlic oil, with red pepper
Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,75 31,50

BARLEY & ROOTS 21
Pearl barley from Alkmaar, beetroot, vegan feta, baby carrots,
radishes, crispy corn and green herb oil
Pinot Grigio 6,25 28,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS +
CHICKEN THIGH + STEAK 31,50 p.p.
For 2 people or more. Served with aioli and
our 'secret' green herb butter sauce
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

SMUL FAVORITES

SPARERIBS 28,50
According to traditional recipe with cauliflower atjar,
cornribs, aioli and homemade BBQ sauce
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

▬ PORK TENDERLOIN SATÉ 24,50
With housemade peanut sauce, fresh atjar
and cassava crackers
Santa Susanna Rosso 7 34,50

TEXEL LAMB
The taste of Texel lamb from Sheep Farm de Waddel.
From head to tail. Let the chef delight and surprise you!
Tapiz Malbec 7,75 36,25

CHICKEN THIGH SKEWER 24,50
With corn ribs, mango chutney, aji verde and
spicy sriracha mayonnaise.
Terra de Touros Premium Syrah 6 28

GOLDEN SMULBURGER 21
Real Dutch beef (180 gr.), mixed greens, tomato,
pickle, onion, pancetta, farmer's cheese
and housemade BBQ sauce
Vieille Lune Rouge 5,75 26,75

SWEET PEA BURGER 20
A sweet potato and chickpea burger topped with
young lettuce, guacamole, wakame, pickled red onion,
cucumber, macadamia nut, vegan speck,
and beet mayonnaise
Elysee Viognier 6 28

HAVE AN ALLERGY?
Let us know, and we
will do our best to accommodate you.