



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!

INDONESISCHE KIPPENSOEP 8

Lichtpittige dumplingsoep met taugé, bosui en verse kruiden

SMULSOEP vanaf 6,50

Wisselende soep, om van te smullen

VOORGERECHTEN

 **GRAVAD LAX VAN WORTEL** 9,50

Gepofte wortel in zeezout met granaatappel, bieten crème, komkommer en zoetzure rettich

 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

BUIKSPEK 12,50

Langzaam gegaard buikspek met stroop van port, balsamico-ui en mango


 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25

TATAKI VAN ZALM 12,50

Licht geschroeide zalm met soja en huisgemaakte gembersiroop, wakame, furikake en wasabi kroepoek

 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.

BAVETTE 28,50

Flank-steak (250 gram) met schuim van hete bliksem en uienchutney

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 27,50

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

 Elysee Viognier  5,75  25,75

ZEEBAARS EN PAPILLOTTE 28,50

Met witte wijn, groene asperges, wortel, prei, spinazie, hollandaise saus en zwarte wintertruffel

 Zolo Chardonnay  6,75  31,25

 **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 kikkererwten, geurige jasmijnrijst en naanbrood

 Pinot Grigio  5  23,25

MEAT LOVERS

SPARERIBS +

KIPPENDIJ + BAVETTE 29,50 p.p.

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

 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  25,75



SMUL FAVORITES

SPARERIBS 25,50

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

 Sol de andes Cabernet Sauvignon  5,75  25,75

 **SATÉ VAN VARKENSHAAS** 21,50

Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave-kroepoek

 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25

TEXELS LAM 32,50

Langzaam gegaarde lamsschenkel en stoof van lam, gekarameliseerde witlof, puree en chips van pastinaak

 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, tomaat, augurk, ui, pancetta, boerenkaas en huisgemaakte BBQ-saus

Eendenlever als topping 5

 Sol de Andes Cabernet Sauvignon  5,75  25,75

 **VEGAN BABI PANGANG** 19,50

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

 Elysee Viognier  5,75  25,75

HEEFT U EEN ALLERGIE?

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