

SOEPEN

• UIENSOEP 6

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

TOSTI'S

Op boerenland brood

• KAAS 4

HAM / KAAS 4,75

TEXEL 6,25

Met Wezenparelkaas en lamsham

KIDS

Twee boterhammen met keuze uit hazelnootpasta,
chocoladehagelslag, vruchtenhagel, jam, smeerkaas,
leverpaté, kaas, ham of pindakaas

3,50

BITES

• BROOD 5,75

Plukbrood met diverse smeersels

BITTERBALLEN 5,50

(8 STUKS)

De originele van Ad van Geloven, met grove mosterd

• KAASVINGERS 7,50

(8 STUKS)

Krokant met frisse dip

SMUL'S CHICKIES 8,50

(6 STUKS)

Combinatie van chicken chunks en chicken lollipops
met srirachamayonaise en huisgemaakte BBQ-saus

SPARERIB FINGERS 12,50

(6 STUKS, 400 GRAM)

Met aioli en huisgemaakte BBQ-saus

BITTERGARNITUUR 8,75

(12 STUKS)

Bitterballen, chicken, frikandel en kaasvingers

NACHO'S 10,50

Met pulled chicken, jalapeño, guacamole, tomatensalsa en kaas

SMULPLANK 18,50

Een plank met van alles en nog wat om van te smullen, zowel warm als koud

• PLANK VAN DE KAASBOER 12,50

Diverse soorten kaas van Texel en de overkant
met vijgenjam, nootjes en kletzenbrood



GRATIS
WIFI



WWW.SMULPOT.NL

BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ
DE SMULPOT

LUNCH

OPEN SANDWICH

Kies je boterham, wij serveren onze sandwiches op wit of donker landbrood

CARPACCIO 12,50

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

GEROOKTE ZALM 12,50

Met frisse salade, zoetzuur en limoenmayonaise

BURRATA 11,50

Met avocado, spinazie, noten, huisgemaakte pesto en tomaat

KROKETTEN 8

Twee kroketten van Ad van Geloven, met grove mosterd

PANNENKOEKEN

Geserveerd met suiker en stroop (apart)

NATUREL 7

SPEK 8,50

ZOETE APPEL EN KANEEL 8,50

JONGE KAAS EN / OF BEENHAM 9

TEXELSE KAAS EN / OF LAMSHAM 11

UITSMIJTERS

Gemaakt van drie eieren met naar keuze wit of donker landbrood

JONGE KAAS EN / OF BEENHAM 8,50

TEXELSE KAAS EN / OF LAMSHAM 12,50

GEROOKTE ZALM 12,50

MAALTIJDSALADES

Al onze salades worden geserveerd met landbrood

CARPACCIO 15,50

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

ZEE 16,50

Waddenzeegarnalen, gerookte zalm, ei, ingelegde radijs, komkommer en een frisse limoenmayonaise

BURRATA 15,50

Met jonge sla, fleurige tomaten, spinazie, appel, huisgemaakte pesto en noten

CAESAR 15,50

Met gegrilde kipfilet, pancetta, avocado, ei, Parmezaanse kaas en croutons

POKÉ BOWL 16,50

Verse tonijn met sushirijst, edamame, wakame, komkommer, furikake en spicy srirachamayonaise

VERSE FRIET VAN BOER LAP

MET SAUS 4,95

Mayonaise, ketchup of huisgemaakte pindasaus

MET KROKET OF FRIKANDEL 7,50

PATATJE RUNDERSTOOFVLEES 10,75

Verse friet met runderstoofvlees in Texels bier met mosterdzaad en gefrituurde uitjes

PATATJE AUBERGINE-PINDASTOOF 10,75

Verse friet met aubergine - pindastoof in Texels bier met gefrituurde uitjes en mayonaise van rode biet.

MIDDAG IDEETJES

Bij deze gerechten kun je kiezen uit landbrood of verse friet van Boer Lap. Standaard met een frisse salade geserveerd.

OSSENHAAS 180 GR. 27,50

Biefstuk van de ossenhaas, met eigen jus.

Extra topping eendenlever 5

 Lealtanza Crianza  7,50  35

GAMBA'S 24,50

Gepeld en in knoflookolie gebakken, met verse kruiden

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

SPARERIBS 23

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

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,25  24

SATÉ VAN VARKENSHAAS 19

Huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave kroepoek

 Valpolicella Ripasso  6,50  30

BROODJES

GOUDEN SMULBURGER 11

Real Dutch Beef (180 gr.), jonge sla, tomaat, augurk, ui, pancetta, boerenkaas en huisgemaakte BBQ-saus

Voor de **extra trek**, verse friet erbij? 15,95

Extra topping eendenlever 5

PULLED CHICKEN 10

Briochebroodje met super juicy chicken, jonge sla en spicy srirachamayonaise

Voor de **extra trek**, verse friet erbij? 14,95


VERGETEN GROENTEN 10,50


Aardappelbroodje met jullienne van vergeten groenten van de Green Egg, met broccolirijst en mierikswortelmayonaise

Voor de **extra trek**, verse friet erbij? 15,45

HEEFT U EEN ALLERGIE?

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

 Wir haben auch
Deutschsprachige Menükarten!

We also have 
English menus!

 = vegetarisch  = vegan  = wit  = rood  = rosé  = bubbels

SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 6

Nach traditionellem Rezept gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel
Diese Suppe steht schon länger als 30 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 8

Leicht würzige, gefüllte indonesische Hühnersuppe
mit Reis, Huhn, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE - ab 6,50

Wechselnde Suppe

TOSTI'S

Auf Bauernbrot

KÄSE 4

SCHINKEN / KÄSE 4,75

TEXEL 6,25

Met "Wezenparel"-Käse und Lammschinken

FÜR DIE KINDER

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

3,50

BITES

BROT 5,75

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

"BITTERBALLEN" 5,50

(8 STÜCK)

Die Originalen von Ad van Geloven

KÄSESTICKS 7,50

(8 STÜCK)

Knusprig mit frischem Dipp

SMUL'S CHICKIES 8,50

(6 STÜCK)

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

SPARERIB-FINGER 12,50

(6 STÜCK, 400 GRAMM)

Mit Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

„BITTERGARNITUUR“ 8,75

(12 STÜCK)

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

NACHOS 10,50

Mit Pulled Chicken, Jalapeño, Guacamole, Tomatensalsa und Käse

SMULPLANK 18,50

Viele leckere warme und kalte Speisen, serviert auf einem Brett

SCHLEMMERBRETTCHEN

MIT LECKEREIEN VOM KÄSEBAUERN 12,50

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



GRATIS
WIFI



WWW.SMULPOT.DE

BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ
DE SMULPOT

LUNCH



OPEN SANDWICH

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

CARPACCIO 12,50

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

GERÄUCHERTER LACHS 12,50

Mit Limonen-Mayonnaise und einem süßsauren, frischen Salat

BURRATA 11,50

Mit Avocado, Spinat, hausgemachtem Pesto, Nüssen und Tomaten

KROKETTEN 8

Zwei Krokette von Ad van Geloven auf Brot mit grobem Senf

PFANNKUCHEN

Serviert mit – auf dem Tisch stehend – Zucker und Sirup

NATUR 7

SÜSSE ÄPFEL UND ZIMT 8,50

SPECK 8,50

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 11

STRAMMER MAX

3 Eier mit wahlweise weißem oder dunklem Brot

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 8,50

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 12,50

RÄUCHERLACHS 12,50

MAHLZEIT-SALATE

Alle Salate werden mit Landbrot serviert

CARPACCIO 15,50

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

MEER 16,50

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

BURRATA 15,50

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

CAESAR 15,50

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

POKÉ BOWL 16,50

Frischer Thunfisch mit Sushi-Reis, Edamame (Bohnen), Wakame
(Algen), Gurke, Furikake (japanische
Gewürzmischung) und spicy Sriracha Mayo

FRISCHE POMMES VON BOER LAP

MIT SAUCE 4,95

Mayonnaise, Ketchup oder hausgemachter Erdnussauce

MIT EINER KROKETTE ODER EINER „FRIKANDEL“ 7,50

POMMES, RINDERSCHMORFLEISCH 10,75

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

AUBERGINEN-ERDNUSS-SCHMORTOPF MIT POMMES 10,75

Leckere Pommes, mit Auberginen-Erdnuss-Schmortopf, zubereitet
mit Texel-Bier, frittiertes Zwiebel und Mayonnaise von Roter Bete

MITTAGS-IDEEN

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

RINDERFILET 180 G 27,50

Rinderfiletsteak mit eigener Sauce

Entenleber-Topping 5

 Lealtanza Crianza  7,50  35

GAMBAS 24,50

Gepellt und in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

SPARERIBS 22,50

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

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,25  24

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 19

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem

Atjar und „Cassave Kroepoek“

 Valpolicella Ripasso  6,50  30

BRÖTCHEN

„GOUDEN SMULBURGER“ 11

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? 15,95

Entenleber-Topping 5

PULLED CHICKEN 10

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

Für den extra großen Hunger, leckere Pommes frites dazu? 14,95

FAST VERGESSENE GEMÜSESORTEN 10,50

Kartoffelbrötchen mit Julienne von fast vergessenem Gemüse
vom Green Egg, Brokkoli-Reis mit Meerrettich-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.

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

SOUPS

ONION SOUP 6

A traditional recipe, topped with Texel farmer's cheese and crispy onion.

On the menu for more than 30 years!

SOTO AYAM 8

Mildly spicy, hearty Indonesian chicken soup
With rice, chicken, bean sprouts, egg, and fresh herbs

SMUL SOUP from 6.50

Rotating house soup for you to "smullen" (= to feast on)

GRILLED SANDWICHES

On rustic bread

CHEESE 4

HAM / CHEESE 4.75

TEXEL 6.25

With Wezenparelkaas (garlic and herb cheese) and lamb ham

KIDS

Two slices of bread with choice of hazelnut chocolate spread, chocolate sprinkles, fruit sprinkles, jam, cheese spread, liver pâté, cheese, ham or peanut butter

3.50

BITES

BREAD 5.75

Pull-apart bread bread with various spreads

CROQUETTE BITES 5.50

(8 PIECES)

The original, from Ad van Geloven

CHEESE FINGERS 7.50

(8 PIECES)

Crispy with a fresh dip

SMUL'S CHICKIES 8.50

(6 PIECES)

Combination of chicken nuggets and fingers with sriracha mayonnaise, aioli, and housemade BBQ sauce

SPARE RIB FINGERS 12.50

(6 PIECES, 400 GRAMS)

With aioli and housemade BBQ sauce

SNACK MIX 8.75

(12 PIECES)

Croquette bites, chicken, mini spicy sausages and cheese fingers

NACHOS 10.50

With pulled chicken, jalapeño, guacamole, tomato salsa, and cheese

SMUL SAMPLER 18.50

A sample of a variety of delicious warm and cold bites

FARMER'S CHEESE PLATE 12.50

Various types of cheese from Texel and the mainland, with fig jam, nuts, and fruit bread



GRATIS
WIFI



WWW.SMULPOT.NL

BOUTIQUE HOTEL LUNCH & DINERCAFÉ
DE SMULPOT

LUNCH



OPEN SANDWICHES

We serve our sandwiches on rustic bread.
Choose from white or brown.

CARPACCIO 12.50

Thinly sliced beef as it should be, with truffle mayonnaise, parmesan, and pine nuts

SMOKED SALMON 12.50

With lime-mayonnaise and a fresh sweet and sour salad

BURRATA 11.50

With avocado, spinach, housemade pesto, nuts and tomatoes

CROQUETTES 8

Two croquettes from Ad van Geloven on bread, with spicy mustard

PANCAKES

Served with sugar and syrup on the table.

PLAIN 7

BACON 8.50

SWEET APPLE AND CINNAMON 8.50

YOUNG CHEESE AND / OR HAM 9

TEXEL CHEESE AND / OR TEXEL LAMB HAM 11

UITSMIJTERS

(open-faced, fried egg sandwich)

Made with 3 eggs with your choice of white or brown bread

YOUNG CHEESE AND / OR HAM 8.50

TEXEL CHEESE AND / OR TEXEL LAMB HAM 12.50

SMOKED SALMON 12.50

DINNER SALADS

All of our salads are served with country loaf.

CARPACCIO 15.50

Thinly sliced beef as it should be, with truffle mayonnaise, parmesan shavings, and pine nuts

THE SEA 16.50

Shrimp from the Waddenzee, smoked salmon, egg, pickled radishes, cucumber and a fresh lime mayonnaise

BURRATA 15.50

With fresh greens, ripe tomatoes, spinach, apple, housemade pesto, and nuts

CAESAR 15.50

With grilled chicken fillet, avocado, egg, Parmesan, croutons, and pancetta

POKÉ BOWL 16.50

Fresh tuna with sticky rice, edamame, wakame, cucumber, furikake and spicy sriracha mayo

FRESH FRIES FROM BOER LAP

WITH SAUCE 4.95

Mayonnaise, ketchup or housemade peanut sauce

WITH A CROQUETTE OR A SPICED SAUSAGE 7.50

PATATJE BEEF STEW 10.75

Fresh fries with beef stew prepared with Texel beer, mustard seed, and fried onions

AUBERGINE-PEANUT STEW FRIES 10,75

Fresh fries, with eggplant - peanut stew in Texel beer with fried onion and beetroot mayonnaise.

LUNCH DISHES

These dishes are served with a choice of bread or fries from Boer Lap. Accompanied with a green salad

BEEF TENDERLOIN 180 GR. 27.50

In its own gravy

Extra topping duck pate 5

 Lealtanza Crianza  7,50  35

PRAWNS 24.50

Peeled and fried in garlic oil, with fresh herbs

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

SPARERIBS 23

A traditional recipe with cauliflower acar, sweet potato, aioli and housemade BBQ sauce

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,25  24

PORK TENDERLOIN SATÉ 19

With home-made peanut sauce, fresh atjar and cassava crackers

 Valpolicella Ripasso  6,50  30

SANDWICHES

GOLDEN SMULBURGER 11

Real Dutch beef (180 grams), lettuce, tomato, pickle, onion, pancetta, farmer's cheese and housemade BBQ sauce

Extra hungry? Why not take a side of fries? 15.95

Extra topping duck pate 5

PULLED CHICKEN 10

Super juicy chicken on a brioche bun with salad greens and spicy sriracha mayonnaise

Extra hungry? Why not take a side of fries? 14.95

FORGOTTEN VEGETABLES 10.50

Potato roll with julienne of forgotten vegetables from the Green egg and broccoli rice with horseradish mayonnaise

Extra hungry? Why not take a side of fries? 15.45

HAVE AN ALLERGY?

Let us know and we will do our best to accommodate you.

 = vegetarian  = vegan  white  red  rosé  sparkling