



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!

SOTO AYAM 8

Leicht scharfe, gefüllte indonesische Hühnersuppe mit Reis,
Hühnerfleisch, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

RÜBE-CEVICHE 9,50

Mit Meerrettichcreme, gepufftem Quinoa und veganem Speck

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

PULLED LAMB 12,50

Texeler Lammfleisch (24 Stunden gegart) mit
grünen Kräutern und Tomaten-Joghurt-Chip

Valpolicella Ripasso 6,75 31,25

THUNFISCH 13,50

Flammkuchen mit frischem Thunfisch, Wasabi-Mayonnaise,
eingelegtem Rettich, Wakame, Sojagel, Edamame und Furikake

AIX Provence 8,50 40

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



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.

FLAT IRON STEAK 30,50

Zartes Schaufelstück vom Rind mit Jus de Veau, Chimichurri,
gepuffte Kirschtomate und Babymais

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 28,50

Mit glasierten Karotten, Bisque d'Homard und Wattenmeergarnelen,
getrockneter Serrano-Schinken und eingelegter Gurke

Elysee Viognier 5,75 25,75

WOLFSBARSCH 28,50

Mit Zucchini, Tomate, Rosmarin, Oregano und Fenchelöl

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
+ FLAT IRON 30,50 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 26,50

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

LAMMDUO 34,50

Lammkarree und Lammrücken von echtem Texeler
Lammfleisch, gewürzt mit Thymian, Rosmarin und
Knoblauch, mit eigenem Bratensaft

Zolo Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS MIT
HÄHNCHENSCHENKELFLEISCH 23

Jamaican Chicken mit einem Salat aus
süß-sauer eingelegtem Gemüse, scharfer
Sriracha -Mayonnaise und frischer Aji Verde

Nomad Pinot Noir 5,25 24,50

"GOLDENER" SMULBURGER 20

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

SWEET PEA BURGER 19,50

Ein Burger aus Süßkartoffeln und Kichererbsen, mit
jungem Salat, Guacamole, Wakame, eingelegte
rote Zwiebel, Gurke, Macadamia, veganem Speck
und Rübenmayonnaise

Elysee Viognier 5,75 25,75

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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