

## 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

## TOSTI'S

Auf Bauernbrot

### KÄSE 5

### SCHINKEN / KÄSE 5,75

### TEXEL 7

Met "Wezenparel"-Käse und Lammschinken

## FÜR DIE KINDER

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

4,-

## BITES

### BROT 6,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

### "BITTERBALLEN" 6

(8 STÜCK)

Die Originalen von Ad van Geloven, mit grobem Senf

### VEGAN BETTERBALLS 7,50

(6 STÜCK)

Mit grobem Senf

### KÄSESTICKS 8

(8 STÜCK)

Knusprig mit frischem Dipp

### SMUL'S CHICKIES 9

(6 STÜCK)

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

### „BITTERGARNITUUR“ 9,25

(12 STÜCK)

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

### NACHOS 11,50

Mit Pulled Chicken, Jalapeño, Guacamole, Tomatensalsa und Käse

### SMULPLANK 19,50

Viele leckere warme und kalte Speisen, serviert auf einem Brett

### LECKEREIEN VOM KÄSEBAUERN 13

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

 = vegetarisch  = vegan



# LUNCH



WWW.SMULPOT.DE

## OPEN SANDWICH

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

### CARPACCIO 13,50

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

### MEER 14,25

Wattenmeer-Garnelen, Räucherlachs, Kabeljau, Avocado,  
Süß-sauer und eine frische Limettenmayonnaise

### BURRATA 13,50

Mit Avocado, Spinat, hausgemachtem Pesto, Nüssen und Tomaten

### KROKETTEN 9

Zwei Krokette von Ad van Geloven auf Brot mit grobem Senf

## PFANNKUCHEN

Serviert mit – auf dem Tisch stehend – Zucker und Sirup

### NATUR 8

### SPECK 9,50

### SÜSSE ÄPFEL UND ZIMT 9,50

### JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9,75

### TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 11,75

## EI

### STRAMMER MAX 9,50

Drei Eier mit jungem Käse und/oder Knochenschinken.  
Nach Wahl mit weißem oder dunklem Landbrot serviert

### STRAMMER MAX TEXEL 13

Drei Eier mit Texeler Käse und/oder Lammschinken.  
Nach Wahl mit weißem oder dunklem Landbrot serviert

### EIER BENEDICT 13,50

Zwei pochierte Eier auf einem handgebackenen Brötchen  
mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise

## MAHLZEIT-SALATE

Alle Salate werden mit Landbrot serviert

### CARPACCIO 16,75

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

### MEER 17,50

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

### BURRATA 16,75

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

### CAESAR 17

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

## BOWL

### POKÉ BOWL 18,50

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

## FRISCHE POMMES VON BOER LAP

### FRISCHE POMMES 4,95

Mayonnaise, Ketchup oder hausgemachter Erdnussauce

### MIT EINER KROKETTE ODER „FRIKANDEL“ 7,75

### POMMES, RINDERSCHMORFLEISCH 13,50

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

### POMMES KÜRBIS-CURRY 13

Frische Pommes mit Kokos-Kürbis-Curry und einem Topping  
aus Macadamianüssen in Ras el Hanout

### POMMES TX LAMMSCHMORFLEISCH 14,50

Frische Pommes mit geschmortem Texeler Lammfleisch,  
frittierten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

## MITTAGS-IDEEN

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

### 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

### GAMBAS 26,50

Gepellt und in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

### SPARERIBS 26,50

Gemäß traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,  
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

## BROTCHEN

### „GOLDENER“ SMULBURGER 13,50

Mit Real Dutch Beef (180 g), jungem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,  
Pancetta, Bauernkäse und hausgemachter BBQ-Sauce

Entenleber-Topping 5

### PULLED CHICKEN 11,50

Super 'juicy chicken' mit jungem Salat und spicy Sriracha-Mayonnaise

### SWEET PEA BURGER 13

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

**Für den extra großen Hunger, leckere Pommes frites dazu? 4,95**

### HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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