

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

SMULSUPPE ab 6,50

Wechselnde Suppe

TOSTI'S

Auf Bauernbrot

KÄSE 4,75

SCHINKEN / KÄSE 5,50

TEXEL 6,75

Met "Wezenparel"-Käse und Lammschinken

FÜR DIE KINDER

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

3,75

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

SPARERIB-FINGER 13

(6 STÜCK, 400 GRAMM)

Mit Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

„BITTERGARNITUUR" 9,25

(12 STÜCK)

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

NACHOS 11

Mit Pulled Chicken, Jalapeño, Guacamole, Tomatensalsa und Käse

SMULPLANK 19,50

Viele leckere warme und kalte Speisen, serviert auf einem Brett

SCHLEMMERBRETTCHEN

MIT 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

GERÄUCHERTER LACHS 13,50

Mit Limonen-Mayonnaise und einem süßsauren, frischen Salat

BURRATA 12

Mit Avocado, Spinat, hausgemachtem Pesto, Nüssen und Tomaten

KROKETTEN 8,50

Zwei Krokette von Ad van Geloven auf Brot mit grobem Senf

PFANNKUCHEN

Serviert mit – auf dem Tisch stehend – Zucker und Sirup

NATUR 7,75

SPECK 9,25

SÜSSE ÄPFEL UND ZIMT 9,25

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9,75

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 11,75

STRAMMER MAX

3 Eier mit wahlweise weißem oder dunklem Brot

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 9,25

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 13

RÄUCHERLACHS 13

 = vegetarisch  = vegan  weiß  rot  rosé  perlend

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, Ei, eingelegte Radieschen,
Gurke und eine frische Limettenmayonnaise

BURRATA 16,50

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

CAESAR 15,50

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

BOWLS

POKÉ BOWL 17,50

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

BABI PANGANG 16,50

Nudeln mit Auberginen-Babi-Panggang mit Tofu, Wakame, Gurke,
Kichererbsen, Furikake und Maniok-Garnelencrackern

FRISCHE POMMES VON BOER LAP

MIT SAUCE 4,95

Mayonnaise, Ketchup oder hausgemachter Erdnussauce

MIT EINER KROKETTE ODER „FRIKANDEL“ 7,75

POMMES, RINDERSCHMORFLEISCH 12,50

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

AUBERGINEN-ERDNUSS-SCHMORTOPF MIT POMMES 11,50

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

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.

LENDENSTEAK 26,50

Steak von der dicken Lende (200 Gramm) mit eigener
Sauce, Chimichurri, frittiertem Salbei und Ofenkartoffel

Entenleber-Topping 5

 Lealtanza Crianza  8,50  40

GAMBAS 25,50

Gepellt und in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6,50  30

SPARERIBS 25,50

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

 Sol de andes Cabernet Sauvignon  5,75  26,75

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 21,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und „Cassave Kroepoek“

 Valpolicella Ripasso  6,75  31,25

BRÖTCHEN

„GOUDEN SMULBURGER“ 12,50

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

Für den **extra großen Hunger**, leckere Pommes frites dazu? 17,45

Entenleber-Topping 5

PULLED CHICKEN 10,50

Brioche Brötchen mit super 'juicy chicken' aus dem Green Egg,
jungem Salat und spicy Sriracha-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.