



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 8

Sauerteigbrot mit verschiedenen Aufstrichen

Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50



SUPPEN

ZWIEBELSUPPE 8,50

Nach traditionellem Rezept, gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel

Diese Suppe steht schon länger als 35 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 9,50

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

SMULSUPPE ab 8

Wechselnde Suppe



VORGERICHTE

WASSERMELONEN-TATAKI 11,50

Leicht gebläunte Wassermelone mit (veganer) Feta-Creme

Nomad Pinot Noir 6 28

TX VITELLO 13,75

Texel-Lammfleisch mit Thunfisch und gepufftem Quinoa

Vielle lune rosé 5,75 26,75

CARPACCIO 14

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

Terra de Touros Premium Syrah 6 28

KABELJAU-CEVICHE 14

In Zitrusud gegarter Kabeljau mit Mango und Süßkartoffel

De Serjac Chardonnay 6,75 31,50

SHARING IS CARING 14,75 p.P.

Ab 2 Personen. Köstliche Häppchen zum gemeinsamen Genießen

Gusto & Motion Cava Brut 7 34,50

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



HAUPTGERICHTE

Komplett mit Salat, frischen Pommes 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.

RINDERSTEAK 29,50

Mit Meerrettich-Zitrus-Creme, Kalbsjus, Rettich und Trüffel

Santa Susanna Rosso 7 34,50

ENTRECÔTE 39,50

300 GRAMM

Mit geröstetem Knoblauch, Chimichurri und Kalbsjus

Inurrieta Cuatrocientos 8,50 40

KABELJAU 29,50

Pastinake und eine Wakame-Creme

De Serjac Chardonnay 6,75 31,50

CATCH OF THE MOMENT

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen!

GAMBAS AL AJILLO 28,50

Geschält und in Knoblauchöl gebraten, mit Chili
und schwarzen Nudeln

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,75 31,50

KÜRBIS-CURRY 20

Kokosnuss-Kürbis-Curry mit duftendem Jasminreis,
Naan-Brot und gepufftem Mais

Pinot Grigio 6,25 28,50



MEAT LOVERS

SPARERIBS + STEAK +
HÄHNCHENSCHENKEL 31,50 p.P.

Ab 2 Personen. Serviert mit Aioli,
frischem Aji Verde und Bratensaft

Terra de Touros Premium Syrah 6 28



SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 28,50

Nach traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,
Cornribs, Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

Terra de Touros Premium Syrah 6 28

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 24,50

Mit hausgemachter Erdnussauce, frischem
Atjar und Cassave-Kroepoek

Santa Susanna Rosso 7 34,50

TEXELER LAMM

Texeler Lammfleisch vom Schafsbauernhof De Waddel.
Von Kopf bis Schwanz. Lassen Sie sich vom
Chefkoch überraschen!

Tapiz Malbec 7,75 36,25

SMUL-SPIESS VOM
HÄHNCHENSCHENKEL 24,50

Mit Sekuwa-Marinade, Cornribs, Mango-Chutney,
Aji Verde und würziger Sriracha-Mayonnaise

Terra de Touros Premium Syrah 6 28

"GOLDENER" SMULBURGER 21

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

Vieille Lune Rouge 5,75 26,75

SWEET PEA BURGER 20

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

Elysee Viognier 6 28

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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