



WIJN

We zijn er dol op bij De Smulpot. Daarom schenken we maar liefst zestien verschillende wijnen per glas. De complete wijnkaart kunt u vragen aan de bediening.

Elk jaar verschijnen er nieuwe wijnen op de kaart, die worden afgestemd op de gerechten. Bij een mooi gerecht hoort namelijk een mooie, bijpassende wijn. Om u een beetje op weg te helpen, hebben we veel gerechten voorzien van een wijntip. Dit is de wijn die volgens ons het beste bij het gerecht past.



OVERNACHTEN IN BOUTIQUE HOTEL DE SMULPOT?

De Smulpot heeft zeven luxe en moderne hotelkamers.



SMUL GIFTCARD

Leuk om te geven en leuk om te krijgen! De giftcard is er al vanaf € 10



DINER



WWW.SMULPOT.NL

VOORAF

🌿 BROOD 5,75

Plukbrood met diverse smearsels

● Gusto & Motion Cava Brut 🍷 6,50 🍷 30

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

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 11,50

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

● Nomad Pinot Noir 🍷 4,75 🍷 22

TARTAAR VAN KALF 11,50

Kalfsmuis vers van het mes met wakame, eidooier en olie van houtskool

● Zolo Chardonnay 🍷 6,50 🍷 30

TONIJN LOLLIPOP 12,75

Verse tonijn ceviche met sesam en wasabicrème

● AIX Provence 🍷 7,50 🍷 35

🥑 AVOCADO 10,50

Gevulde avocado met tomaat, groene asperge, appel en olie van houtskool

● Pinot Grigio 🍷 4,75 🍷 22

HOOFDGERECHTEN

Compleet met salade, verse friet van Boer Lap en mayonaise.
Gerechten met een 🍱 zijn ook verkrijgbaar in een kleinere portie.
Speciaal voor gasten die niet zoveel op kunnen of willen! De korting is € 2,50.

OSSENHAAS

LADYSTEAK (180 GR.) 27,50

VOOR ECHTE MANNEN (250 GR.) 32,50

Biefstuk van de ossenhaas met eigen jus en duxelle van paddenstoelen

Eendenlever als topping 5

● Lealtanza Crianza 🍷 7,50 🍷 35

ROODBAARS 24

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met zwarte pasta en een saus van knoflook, olijven en zongedroogde tomaten

● Zolo Chardonnay 🍷 6,50 🍷 30

KABELJAUW 26,50

Het mooiste deel van de kabeljauw met groene currysaus en wasabi-kroepoek

● Pinot Grigio 🍷 4,75 🍷 22

🍱 GAMBA'S AL AJILLO 24,50

Gepeld en gebakken in een olie van knoflook

● Vega de Castilla Rueda Verdejo 🍷 6,50 🍷 30

🥑 SAVOOIEKOOL 18,50

Gevuld met bulgur, diverse groenten en noten.

Met saus en schuim van gepofte paprika

● Elysee Viognier 🍷 5,50 🍷 25,50

MEAT LOVERS

SPARERIBS +
KIPPENDIJ + OSSENHAAS 28,50 p.p.

Vanaf 2 personen. Geserveerd met aioli, verse aji verde en jus

● Morande Pionero Cabernet Sauvignon 🍷 5,25 🍷 24

🌿 = vegetarisch 🥑 = vegan ● wit ● rood ● rosé ● bubbels



SMUL FAVORITES

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

Met huisgemaakte pindasaus, verse atjar en cassave-kroepoek

● Valpolicella Ripasso 🍷 6,50 🍷 30

DUO VAN LAM 32,50

Lamsrack en lamsrump van echt Texels Lamsvlees gekruid in tijm, rozemarijn en knoflook, met eigen jus

● Zolo Malbec 🍷 7 🍷 32,50

SMULSPIES VAN KIPPENDIJ 21,50

Seizoensgroenten met spicy srirachamayonaise, verse aji verde en huisgemaakte BBQ-saus

● Nomad Pinot Noir 🍷 4,75 🍷 22

GOUDEN SMULBURGER (180 GR.) 18,50

Real Dutch beef, jonge sla, tomaat, augurk, ui, pancetta, boerenkaas en huisgemaakte BBQ-saus

Eendenlever als topping 5

● Morande Pionero Cabernet Sauvignon 🍷 5 🍷 23

🥑 VERGETEN GROENTEN 18

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

● Elysee Viognier 🍷 5,50 🍷 25,50



VRAAG NAAR DE
SMULSPECIAL VAN DIT MOMENT

HEEFT U EEN ALLERGIE?

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

🇩🇪 Wir haben auch
Deutschsprachige Menukarten!

We also have
English menus! 🇬🇧



WEIN

Wir – bei De Smulpot – sind versessen darauf. Aus diesem Grund schenken wir – wohlgemerkt - 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!



SMUL GESCHENK-CARD

Schön um zu verschenken und schön um zu bekommen. Die Geschenk-Card gibt es ab € 10



DINNER



WWW.SMULPOT.DE





VORAB

BROT 5,75

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

Gusto & Motion Cava Brut 6,50 30



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



VORGERICHTE

CARPACCIO 11,50

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

Nomad Pinot Noir 4,75 22

TATAR VOM KALB 11,50

„Kalfsmuis“, frisch vom Stück geschnitten,
mit Wakame, Ei und Holzkohleöl

Zolo Chardonnay 6,50 30

THUNFISCH LOLLIPOP 12,75

Frische Thunfisch-Ceviche mit Sesam und Wasabi-Creme

AIX Provence 7,50 35

AVOCADO 10,50

Gefüllte Avocado mit Tomate, grünem Spargel,
Apfel und Holzkohleöl

Pinot Grigio 4,75 22



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.

RINDERFILET

LADYSTEAK (180 G) 27,50

FÜR RICHTIGE MÄNNER (250 G) 32,50

Beefsteak vom Rinderfilet, mit eigener Sauce und Duxelles von Pilzen

Entenleber-Topping 5

Lealtanza Crianza 7,50 35

ROTBARSCH 24

Auf der Haut gebackenes Rotbarschfilet mit schwarzen Nudeln
und Knoblauchsauce, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

Zolo Chardonnay 6,50 30

KABELJAU 26,50

Der schönste Teil vom Kabeljau mit Grüne Currysauce,
kandierte Texel-Kartoffeln und Wasabi-Kroepoek

Pinot Grigio 4,75 22

GAMBAS AL AJILLO 24,50

Gepellt und gebraten in Knoblauchöl

Vega de Castilla Rueda Verdejo 6,50 30

SAVOOIEKOOL 18,50

Gefüllt mit Bulgur, verschiedenem Gemüse und Nüssen.

Mit Sauce und Schaum von „gepofter“ Paprika

Elysee Viognier 5,50 25,50



MEAT LOVERS

SPARERIBS + HÄHNCHENSCHENKEL
+ RINDERFILET 28,50 p.P.

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

Morande Pionero Cabernet Sauvignon 5,25 24



SMUL FAVORITEN

SPARERIBS 23

Nach 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

ZWEIERLEI VOM LAMM 32,50

„Lamsrack“ und „Lamsrump“ von echtem Texel-Lammfleisch,
gewürzt mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch
und mit eigener Sauce

Zolo Malbec 7 32,50

SMUL-SPIESS
MIT HÄHNCHENFLEISCH 21,50

Saisonales Gemüse mit scharfer Sriracha-Mayonnaise,
frischem Aji Verde und hausgemachter BBQ-Sauce

Nomad Pinot Noir 4,75 22

„GOLDENER“ SMULBURGER (180 G) 18,50

Real Dutch beef, junger Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,
Pancetta, Bauernkäse und hausgemachte BBQ-Sauce

Entenleber-Topping 5

Morande Pionero Cabernet Sauvignon 5,25 24

FAST VERGESSENE GEMÜSESORTEN 18

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

Elysee Viognier 5,50 25,50



FRAGEN SIE NACH DEM SMUL-
SPECIALGERICHT DES TAGES!

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

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

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



WINE

We love it at De Smulpot. That's why we serve a whopping sixteen different wines by the glass. For the complete wine list, ask a server.

Every year, new wines are added to the menu, which are tailored to the dishes. Every delicious dish has a delicious wine to match. To help out a little, we include a wine tip that we think suits our dishes the best.



STAY THE NIGHT IN BOUTIQUE HOTEL DE SMULPOT?

De Smulpot has seven luxurious and modern hotel rooms



DINNER

SMUL GIFTCARD

Nice to give and nice to receive as well! Gift cards are available from € 10



WWW.SMULPOT.NL



TO START

BREAD 5.75

Pull-apart bread with a selection of spreads

 Gusto & Motion Cava Brut  6,50  30

SOUPS

ONION SOUP 6

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

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)

APPETIZERS

All appetizers are served with bread and can also
be ordered as a main course.

CARPACCIO 11.50

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

 Nomad Pinot Noir  4.75  22

VEAL TARTARE 11.50

Veal freshly cut from the knife, with wakame,
egg and charcoal infused oil

 Zolo Chardonnay  6,50  30

TUNA LOLLIPOP 12.75

Fresh tuna ceviche with sesame and wasabi cream


 AIX Provence  7,50  35

AVOCADO 10,50

Stuffed avocado with tomato, green asparagus
apple and charcoal infused oil

 Pinot Grigio  4,75  22

MAIN DISHES

Served with salad, fresh fries from Boer Lap
and mayonnaise. Dishes with a  are also available in a
smaller portion. Especially for guests who can't or don't want
to eat that much! The discount is € 2.50.

BEEF TENDERLOIN

FOR LADIES (180 GR.) 27.50

FOR REAL MEN (250 GR.) 32.50

In its own gravy and duxelles of mushrooms

Extra topping duck pate 5

 Lealtanza Crianza  7.50  35

RED BREAM 24

Skin-fried red bream with black pasta and garlic,
olive, and sun-dried tomato sauce

 Zolo Chardonnay  6.50  30

COD 26.50

The choicest part of the cod with green curry sauce,
a confit of Texel potatoes, and wasabi prawn crackers

 Pinot Grigio  4,75  22

GAMBAS AJILLO 24.50

Peeled and fried in garlic oil

 Vega de Castilla Rueda Verdejo  6.50  30

SAVOY CABBAGE 18.50

Filled with bulgur, various vegetables and nuts. With sauce
and foam of roasted bell pepper

 Elysee Viognier  5.50  25.50

MEAT LOVERS

SPARERIBS + CHICKEN THIGH + BEEF TENDER 28.50 p.p.

Served with aioli, fresh aji verde and gravy
(for 2 or more)

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5.25  24



SMUL FAVORITES

SPARERIBS 23

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

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,25  24

PORK TENDERLOIN SATÉ 19

With housemade peanut sauce, fresh atjar,
and cassava crackers

 Valpolicella Ripasso  6,50  30

LAMB DUO 32.50

Rack of lamb and lamb rump made from real Texel lamb
seasoned in thyme, rosemary, garlic, in its own gravy

 Zolo Malbec  7  32,50

CHICKEN THIGH SKEWERS 21.50

Seasonal vegetables with spicy Sriracha mayonnaise,
fresh aji verde and house BBQ sauce

 Nomad Pinot Noir  4.75  22

GOLDEN SMULBURGER (180 GR.) 18,50

Real Dutch beef, mixed greens, tomato, pickle, onion,
pancetta, farmer cheese, and housemade BBQ sauce

Extra topping duck pate 5

 Morande Pionero Cabernet Sauvignon  5,25  24

FORGOTTEN VEGETABLES 18

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

 Elysee Viognier  5.50  25.50



ASK FOR THE SMUL SPECIAL!

HAVE AN ALLERGY?

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

 = vegetarian  = vegan  white  red  rosé  sparkling