




Bij ons gaat u een stukje terug in de tijd, de tijd van oerdegelijk ambachtelijk vakmanschap. In onze Frans-Limburgs georiënteerde keuken worden de meeste gerechten, van begin tot eind, door ons koksteam zelf bereid. Wij kiezen onze producten met zorg, veelal ingekocht bij kleine boeren bedrijven uit de regio. Passie voor het ambacht, liefde voor mooie producten, dat is wat u in onze gerechten proeft!

Voorgerechten



Taartje met gerookte Mechelse forel, zeewierkrokant en citroen aioli <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i>	15,75
Drieluik van “Kuusj” natuurvarken uit Mechelen met mango chutney (fuet, gedroogde ham en paté) <i>Biersuggestie: Aibel Triple</i>	15,50
Croquetten van paddenstoelen met truffelsalsa mayonaise  <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i>	14,95
Krokante bloemkool in tempura met koraal tuile en schuimige dragon crème  <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	14,50

Soepen

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	7,95
Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	7,95

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Quadrupel</i>	23,95
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	26,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan saus <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	24,50
Risotto van rode bieten met “Pluusj” kaascracker en geitenkaas croquette  <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	22,95
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten  en stroopsaus uit Aubel <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	24,50

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Aubelse stroop parfait met appelkrokant <i>Biersuggestie: Vreug Duuster</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérèz sherry, Pedro Ximénez</i>	11,50
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,75 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden	9,25

Logeert u bij ons op basis van halfpension?
Dan mag u zelf uw drie gangen diner samenstellen van onze kaart.
Bij gerechten met een + berekenen wij een toeslag van 3,00