


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!

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

Heeft u een allergie? Meldt het ons.


Voorgerechten

Geserveerd met een bruin broodje en boter

- | | |
|---|-------|
| Rijstkrokant met gebakken scampi, radijssalade, atjar en avocodomayonaise.
<i>Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika of biersuggestie: Heuvelke (blond bier)</i> | 16,95 |
| Charcuterie van Kuusj met ingelegde druiven en mosterdmayonaise.
<i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i> | 16,75 |
| Salade met warme geitenkaas, honing, walnoot, balsamico en cherrytomaat 
<i>Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika</i> | 16,75 |
| Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gebakken paddenstoelen, parmezaan, pijnboompitten en rucola
<i>Wijnsuggestie: Ruby, Zuid-Afrika of biersuggestie: La Trappe dubbel</i> | 16,95 |
| Frissé salade met haring, tomatensalsa en pestocracker
<i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i> | 16,75 |

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

- | | |
|--|------|
| Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille  | 8,50 |
| Tante Mina's rijkge vulde zondagse kippenbouillon met rozemarijn cracker | 8,50 |

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Quadrupel</i>	24,75
Geconfijte eendenbout met sinasaappelsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje of biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	26,50
Runder rib-eye met sjalotten saus <i>Wijnsuggestie: Ruby, Zuid-Afrika of biersuggestie: Sjtewelke (Triple bier)</i>	29,50 +
Langzaam gegaarde lamsrump met honing-mosterdsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	29,50 +
Gebakken forel met gebrande amandel en limoen beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	26,50
Vis van het moment, <i>regelmatig wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: Wisselend</i>	26,50 +
Bladerdeegtaartje met ratatouille en gegrilde groenten  <i>Wijnsuggestie: Grenache R�ose of biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	24,75

Dessert

Cr�me br�l�e met venkel en karamel ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,95
Aardbeienparfait met frambozencoulis, verse aardbeien van Terlinden en merengue <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez x�rez sherry, Pedro Xim�nez</i>	11,95
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,95 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden <i>Dranksuggestie: “Elske” (Limburgse likeur)</i>	10,95

Supplement

Gemengde salade	4,50
Portie frites	4,50
Portie warme groenten	4,50