

Bij ons gaat u een stukje terug in de tijd, de tijd van oerdegelijk ambachtelijk vakmanschap. In onze Frans-Limburs 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

Voorgerechten

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Rilette van eend met brioche krokant en cranberry compôte <i>Wijnsuggestie: Merlot, Frankrijk</i>	16,95
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gebakken paddenstoelen, parmezaan, Pijnboompitten en rucola <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris Blush, Epen</i>	16,95
Carpaccio van rode biet met geitenkaas, hazelnoten en aceto balsamico crème  <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	16,75
Mechelse gerookte forel met scampi in tempura en citroen aioli <i>Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Frankrijk</i>	16,75

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	8,50
Tante Mina's rijkgepulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	8,50

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Dubbel</i>	24,65
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus <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 +
Ravioli van champignons en truffel, gebakken paddenstoelen, basilicum En “Pluusj” kaas  <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	24,65

Dessert

Crème brûlée met venkel en roomijs van witte chocolade <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,85
Hazelnoot parfait met crème anglaise en sinaasappel-amandel crumble <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérès sherry, Pedro Ximénez</i>	11,85
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,85 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden	10,85

Supplement

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