

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? Meld het ons.

Voorgerechten

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Scampi's gebakken in kruidenboter	16,95
<i>Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika of biersuggestie: Heuvelke (blond bier)</i>	
Charcuterie van Kuusj met ingelegde druiven en mosterdmayonaise	16,75
<i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	
Salade met warme geitenkaas, honing, walnooten, balsamico en cherrytomaatjes 	16,75
<i>Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika</i>	
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gebakken paddenstoelen, parmezaan, pijnboompitten en rucola	16,95
<i>Wijnsuggestie: Ruby, Zuid-Afrika of biersuggestie: La Trappe dubbel</i>	
Tartaar van gerookte forel en zoetzure komkommer spaghetti	16,75
<i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	8,50
Tante Mina's rijkge vulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	8,50
Pompoensoep met crème fraîche en geroosterde kikkererwten 	8,50

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Quadrupel</i>	25,75
Geconfijte eendenbout met sinasappelsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje of biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	26,50
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus <i>Wijnsuggestie: Ruby, Zuid-Afrika of biersuggestie: Sjtegelke (Triple bier)</i>	29,50 +
Kuusj Oerham met honing-tijmsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	29,50 +
Gebakken forel met gebrande amandelen en limoen beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	26,50
Vis van het moment, <i>regelmatic wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: Wisselend</i>	26,50 +
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten  en stroopsaus uit Aubel <i>Wijnsuggestie: Grenache Róse of biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	25,75

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamelijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,95
Gegrilde ananas met lemon curd en witte chocolade-ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérèz sherry, Pedro Ximénez</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