

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 uur en 17.00 uur

### HUISGEMAAKTE SOEPEN

*Geserveerd met Provençaals broodje van Bakkerij Franssen uit Epen*

Tomatensoep met kruidenroom  7,75

Tante Mina's "Zondagse" kippenbouillon 7,75


### WARME GERECHTEN

*Geserveerd met Provençaals broodje van Bakkerij Franssen uit Epen*

Ècht Epens zuurvlees 19,50

Boulettes Liégeoises 17,75  
*gehaktballen in Luikse stroopsaus*

"Elite" rundvlees kroketten 13,00  
*2 ambachtelijke kroketten*

"Elite" vegetarische kroketten  13,00  
*2 vegetarische kroketten*

Spek en ei met stroop 12,00

Huisgemaakt kippenpastaatje 14,00  
*\* geserveerd met bladerdeegbakje in plaats van een Provençaals broodje*

### PROVENÇAALSE BROODJES

Ambachtelijke ham 8,75

Boerenkaas  8,75

Gerookte zalm 13,25

Gehaktbrood van "Kuusj" 10,50


"Ongelofeloos lekker" 8,95  
*bruin stokbrood met ham, kaas en Provençaalse kruiden uit de oven*

### SALADES

*Geserveerd met Provençaals broodje van Bakkerij Franssen uit Epen*

Salade gerookte Mechelse forel en krokante uitjes 17,50


Salade met gedroogde ham van "Kuusj" 18,50


Salade Val-Dieu kaas 17,50  
met gebakken spekjes en notenmelange  (mogelijk)

Vegetarisch samengestelde  14,50  
Salade

## VOOR DE KAAS LIEFHEBBERS

*Geserveerd met Provençaals broodje  
van Bakkerij Franssen uit Epen*

“De Rauwe van Steenberg”  11,00  
*Limburgs stinkkaasje uit Epen*

Kaasplank  15,75  
*7 boeren streekkaasjes  
\* geserveerd met mueslibrood  
in plaats van een Provençaals broodje*

## KINDERGERECHTEN

Pistolet met hagelslag 5,00

Pistolet met pindakaas 5,00

Pistolet met rundvlees kroket 7,50

Wij presenteren één rekening  
per tafel

## BOEREN ROOMIJS

*Geserveerd met slagroom*

3 bollen met Callebaut  
chocolade saus 8,95

3 bollen met advocaat 8,00

3 bollen met amandelkrokant  
en karamelsaus 8,00

3 bollen met aardbeien (seizoen) 8,95

2 bollen met discodip en lolly 5,25

Smidse ijskoffie 6,95

Heeft u een allergie?  
Meld het bij een van onze  
medewerk(st)ers

*Wilt u 's avonds bij ons dineren?  
Reserveer dan tijdig een tafel*

Er was eens .....

Een opa die samen met zijn vrouw de smederij van zijn ouders overnam en oma begon daarbij een winkel waar je van alles en nog wat kon kopen. Spijkers, de “uitzet”, behang, gasflessen, kruiwagens, koloniale waren en stoffes. Er kwamen toeristen op de hooizolder slapen en ‘s avonds aten zij met-de-pot-mee met de grote kinderschare.

We schrijven anno 1911.

Het jaar dat Eli Heimans, de bioloog, een prachtig boekje schrijft over dit geweldige Geuldal met zijn prachtige flora.  
“Uit ons Krijtland”.

Vanaf die tijd heeft Epen zich ontwikkeld als een toeristendorp. In “De Smidse” daarentegen is de tijd een beetje stil blijven staan.

Cecile Bessems, inmiddels alweer de 4<sup>e</sup> generatie Bessems, neemt in 1988 de “Smidse” over van de tantes Mina en Trees.

Onder haar hoede krijgt de Smidse steeds meer bekendheid als pleisterplaats voor de fietser, wandelaar en natuurliefhebber.

In 2007 neemt de 5<sup>e</sup> generatie Bessems het roer over. Yvo en Pauline, Ruud en Monique zullen met hun team ervoor zorgen dat de “Smidse” als vanouds een plekje blijft waar het goed toeven is, waar je bijna altijd buiten kunt zitten, in het zonnetje, of binnen in de kneuterige herberg, of slapen tussen bloemetjesbehang, eten waarover nagedacht wordt of kijk eens in ons “winkeltje” bij de receptie.

Het voelt bijna als bij oma op schoot. Laten we dat proberen zo te houden, met z’n allen, geen hectiek, rustig genietend van alles wat er om je heen gebeurt, even een beetje terug naar af  
..... en alles komt goed!

RESTAURANT HERBERG HOTEL  
& APPARTEMENTEN  
*De Smidse*