

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 uur en 17.00 uur

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Geserveerd met een vers gebakken rustiek broodje

Tomatensoep met kruidenroom  8,50

Tante Mina's 8,50
"Zondagse" kippenbouillon

WARME GERECHTEN

Geserveerd met een vers gebakken rustiek broodje

Ècht Epens zuurvlees 19,75

Boulettes Liégeoises 18,25
gehaktballen in Luikse stroopsaus

"Elite" rundvlees kroketten 13,95
2 ambachtelijke kroketten

"Elite" vegetarische kroketten  13,95
2 vegetarische kroketten

Spek en ei met stroop 12,75

Huisgemaakt kippenpastaatje 14,95
** geserveerd met bladerdeegbakje in plaats van een broodje*

BRUINE BROODJES

Ambachtelijke ham 9,75

Boerenkaas  9,75

Gerookte zalm 13,75

Gehaktbrood van "Kuusj" 10,75

"Ongelofeloos lekker" 9,95
bruin stokbrood met ham, kaas en Provençaalse kruiden uit de oven

SALADES

Geserveerd met een vers gebakken rustiek broodje

Salade gerookte Mechelse forel 18,95
en krokante uitjes

Salade met gedroogde ham van 18,95
"Kuusj"

Salade Val-Dieu kaas 18,95
met gebakken spekjes en notenmelange
 (mogelijk)

Vegetarisch samengestelde  15,95
Salade

VOOR DE KAAS LIEFHEBBERS

Geserveerd met een vers gebakken rustiek broodje

“De Rauwe van Steenberg”  12,75
Limburgs stinkkaasje uit Epen

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

KINDERGERECHTEN

Pistolet met hagelslag 5,00

Pistolet met pindakaas 5,00

Pistolet met rundvlees kroket 7,50

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 7,50

LEKKER BIJ DE BORREL (tot 18:00)

Rustiek broodje met dips 7,95
kruidenboter, tapenade en aioli

Ambachtelijke “Elite” bitterballen 9,95
8 stuks

Vegetarische “Elite” bitterballen 9,95
8 stuks

Borrelgarnituur 12,95
olijven, boeren kaasblokjes,
nootjes, ‘Kuusj’ droogworst
en gehaktbrood

Portie nootjes 2,50

Portie kaasblokjes 5,95

Portie olijven 5,95

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

Wij presenteren één rekening
per tafel

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 stofjes. 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^e 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.

Yvo en Pauline, Ruud en Monique nemen in 2007 als 5^e generatie Bessems het roer over. Zij zorgen er met hun team voor 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.

In 2025 nemen Martijn en Joris, zonen van Ruud en Monique, het stokje over. Alweer de 6^e generatie Bessems, die ervoor zorgt dat de “Smidse” blijft zoals het hoort te zijn.

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