




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!

Voorgerechten



Cocktail van gerookte Mechelse Geulforel met frisse appel en kerriedressing <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i>	15,50
Croquetten van geitenkaas met dragoncrème en groente croutons  <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i>	14,95
Gebakken scampi's met Provençaalse ratatouille en langoustine saus <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	15,95 +
Drieluik van "Kuusj" natuurvarken uit Mechelen met mango chutney (fuet, gedroogde ham en paté) <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	15,50
Vijgen met boerenyoghurtschuim, walnotencrumble en balsamico  <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	14,95

Soepen

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	7,95
Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	7,95

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme groenten en verse frites

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe Quadrupel</i>	23,95
Gekonfijte eendenbout met specerijensaus <i>Biersuggestie: Sjtiegelke, Brouwerij Vakwerk</i>	25,50 +
Simmentaler kogelbiefstuk met kruidenboter <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	25,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	24,50
Gebakken zeebaarsfilet met olijven- tomatensalsa <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i>	24,50
Portobello overbakken met “Pluusj” kaas uit Eijsden, vegetarische croquette en truffelmayonaise 	23,50
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten en stroopsaus uit Aubel  <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	23,95

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Meloencarpaccio met passievrucht sorbet en Italiaans schuim <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérèz sherry, Pedro Ximénez</i>	11,50
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,75 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden	8,50

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