

*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

Voorgerechten

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Rundercarpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise 16,95

Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen

Cocktail van gerookte Mechelse Geulforel met frisse appel en kerriedressing 15,95

Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen

Drieluik van “Kuusj” natuurvarken uit Mechelen met mango chutney 15,75

(fuet, gedroogde ham en paté)

Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje

Krokant gebakken Val-Dieu kaas met “Kuusj” spek, biersiroop, dadelcompôte
en walnoot  mogelijk 15,50

Wijnsuggestie: Osadia Chardonnay, Chili

Croquetten van geitenkaas geserveerd met rode uiencômpote
en yoghurt- limoenmayonaise  15,50

Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili

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 Quadrupel</i>	24,50
Gegrilde runderentrecôte met kruidenboter <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	27,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan saus <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	26,50
Vis van het moment, <i>regelmatic wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: wisselend</i>	26,50 +
Portobello overbakken met zoet-zure knolselderij “Pluusj” kaas uit Eijsden, geserveerd met druivenmosterd  <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	24,50
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten en stroopsaus uit Aubel <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	 24,50
Langzaam gegaarde lamsrump met honing- mosterd, tijmsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	27,50 +

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Lemon curd meringue tartelette <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: Nectar Pedro Ximénez, Jerez</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	9,25

Supplement

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