

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

- | | |
|--|-------|
| Huisgemarineerde zalm met brioche krokant en gin-tonic gel
<i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i> | 15,95 |
| Tartaar van gerookte Mechelse forel met crostini van zuurdesembrood en citroen aioli
<i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i> | 15,75 |
| Drieluik van “Kuusj” natuurvarken uit Mechelen met mango chutney (fuet, gedroogde ham en paté)
<i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i> | 15,75 |
| Krokant gebakken Val-Dieu kaas met “Kuusj” spek, biersiroop, dadelcompôte en walnoot  <i>mogelijk</i>
<i>Wijnsuggestie: Osadia Chardonnay, Chili</i> | 15,50 |
| Croquetten van tomaat en mozzarella met pesto mayonaise 
<i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i> | 14,95 |

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

- | | |
|--|------|
| 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>	24,50
Runderbavette met sjalotten saus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	26,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan saus <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	25,50
Vis van het moment, <i>regelmatig wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: wisselend</i>	26,50 +
Risotto van venkel met geitenkaas en basilicum pesto  <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	22,95
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten en stroopsaus uit Aubel <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	 24,50

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Aubelse stroop ijsparfait met gel van peer en appelkrokant <i>Biersuggestie: Aubel double</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