

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 <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris Blush, Epen</i>	16,95
Scampi's gebakken in kruidenboter <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i>	16,50
Bloedworst met huisgemaakte appelcompote <i>Wijnsuggestie: Merlot, Frankrijk</i>	15,75
Krokant gebakken Val-Dieu kaas met "Kuusj" spek, biersiroop, appel en noten  <i>mogelijk</i> <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i>	15,50
Oesterzwam croquetten met gebakken paddenstoelen en espuma van knolselderij  <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	15,50

Soepen

Geserveerd met een bruin broodje en boter

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	8,50
Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	8,50
Pompoensoep met geroosterde kikkererwten 	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
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	29,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan saus <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	26,50
Vis van het moment, <i>regelmatig wisselend naar marktaanbod</i> <i>Wijnsuggestie: wisselend</i>	26,50 +
Millefeuille van rode biet en geitenkaas met balsamico en notencrumble  <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
Gekonfijte eendenbout met specerijensaus <i>Wijnsuggestie: Merlot, Frankrijk</i>	26,50 +

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,85
Bavarois van peer, kardemom en vanille met hazelnootcrumble <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: Nectar Pedro Ximénez, Jerez</i>	11,85
Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein Steenberg, stroop en mueslibrood <i>Dranksuggestie: 10 jaar oude Port, Kopke</i>	15,85 +
Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias en zoetigheden	10,25

Supplement

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