

Bij ons gaat u een stukje terug in de tijd, de tijd van oerdegelijk ambachtelijk vakmanschap. In onze Frans-Limburs 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, Epen</i> | 16,95 |
| Scampi's gebakken in kruidenboter
<i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i> | 16,50 |
| 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, appel en noten  <i>mogelijk</i>
<i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i> | 15,50 |
| Zomerse "Puy" lizensalade met een zacht gekookt ei en gemarineerde rode ui 
<i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i> | 15,50 |

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 gevuld met geitenkaas en walnoten uit de oven, geserveerd met crema balsamico 	24,50
<i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten en stroopsaus uit Aubel <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	 24,50
Langzaam gegaarde “Kuusj” procureur met sinaasappel-mosterdsaus <i>Wijnsuggestie: Merlot, Frankrijk</i>	26,50 +

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,75
Mango-passievrucht sorbet met vers fruit, crumble en perzik-vanille gel <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	12,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: Nectar Pedro Ximénez, Jerez</i>	11,75
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