

SUPPEN

• ZWIEBELSUPPE 7,50

Nach traditionellem Rezept gratiniert mit
Texel-Bauernkäse und knuspriger Zwiebel

Diese Suppe steht schon länger als 35 Jahre auf unserer Karte!

SOTO AYAM 9,50

Leicht scharfe, gefüllte indonesische Hühnersuppe mit Reis,
Hühnerfleisch, Sojasprossen, Ei und frischen Kräutern

SMULSUPPE ab 7,50

Wechselnde Suppe

TOSTI'S

Auf Bauernbrot

• KÄSE 5,75

SCHINKEN / KÄSE 6,50

TEXEL 7,75

Met "Wezenparel"-Käse und Lammschinken

FÜR DIE KINDER

Zwei Butterbrote wahlweise mit Haselnusspaste,
Schokostreusel, Fruchthagel, Marmelade, Streichkäse,
Leberpastete, Käse, Schinken oder Erdnussbutter

4,-



WWW.SMULPOT.DE

BITES

• BROT 7,50

Zupfbrot mit verschiedenen Aufstrichen

"BITTERBALLEN" 6,50

(8 STÜCK)

Die Originalen von Ad van Geloven, mit grobem Senf

• VEGAN BETTERBALLS 7,50

(6 STÜCK)

Mit grobem Senf

• KÄSESTICKS 9,50

(8 STÜCK)

Knusprig mit frischem Dipp

SMUL'S CHICKIES 10

(6 STÜCK)

Kombination aus Chicken Chunks und Chicken Lollipops
mit Sriracha-Mayonnaise und hausgemachter BBQ-Sauce

„BITTERGARNITUUR“ 12

(12 STÜCK)

„Bitterballen“, Chicken, holländische
Mini-Frikandellen und Käsestangen

NACHOS 13,50

Mit Pulled Chicken, Jalapeño, Guacamole, Tomatensalsa und Käse

SMULPLANK 22,50

Viele leckere warme und kalte Speisen, serviert auf einem Brett

SAMOSAS 13,50

(6 STÜCK)

(• auch vegan erhältlich)

Indische Teigtaschen, gefüllt mit Huhn, Lamm oder Gemüse, mit Mango-Dip

• CAMEMBERT AUS DEM OVEN 11,50

Mit Toast und Kräuteröl

• LECKEREIEN VOM KÄSEBAUERN 14

Verschiedene Käsesorten von Texel, u.a. von der
Schafzucht „de Waddel“, und dem Festland.

Mit Feigenmarmelade, Nüssen und Kletzenbrot

• = vegetarisch • = vegan



LUNCH



OPEN SANDWICH

Für unsere Sandwiches verwenden wir Landbrot.
Sie können Weiß- oder Braunbrot wählen

CARPACCIO 14

Dünn geschnittenes Rindfleisch, "so wie es sein sollte",
mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen

MEER 16,75

Räucherlachs, Rillettes von Weißfisch, Avocado,
Süß-sauer und eine frische Limettenmayonnaise

BURRATA 14

Mit Avocado, Spinat, hausgemachtem Pesto, Nüssen und Tomaten

KROKETTEN 11,50

Zwei Krokette von Ad van Geloven auf Brot mit grobem Senf

PFANNKUCHEN

Serviert mit – auf dem Tisch stehend – Zucker und Sirup

NATUR 8,50

SPECK 10,25

SÜSSE ÄPFEL UND ZIMT 9,50

JUNGER KÄSE UND / ODER KNOCHENSCHINKEN 10,50

TEXEL-KÄSE UND / ODER LAMMSCHINKEN 12,50

EI

STRAMMER MAX 11,50

Drei Eier mit jungem Käse und/oder Knochenschinken.
Nach Wahl mit weißem oder dunklem Landbrot serviert

STRAMMER MAX TEXEL 13,50

Drei Eier mit Texeler Käse und/oder Lammschinken.
Nach Wahl mit weißem oder dunklem Landbrot serviert

EIER BENEDICT 14,50

Zwei pochierte Eier auf einem handgebackenen Brötchen
mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise

MAHLZEIT-SALATE

Alle Salate werden mit Landbrot serviert

CARPACCIO 17,50

Dünn geschnittenes Rindfleisch, "so wie es sein sollte",
mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Pinienkernen

MEER 19,50

Räucherlachs, Rillettes von Weißfisch,
eingelegte Radieschen, Gurke und eine frische Limettenmayonnaise

BURRATA 18,50

Mit jungem Salat, farbenfrohen Tomaten,
Spinat, hausgemachtem Pesto und Nüssen

CAESAR 17,25

Mit gegrilltem Hühnerfilet, Avocado, Ei, Parmesan,
Croutons und Pancetta

BOWL

POKÉ BOWL 18,50

Frischer Thunfisch mit Sushi-Reis, Edamame (Bohnen),
Wakame (Algen), Gurke, Furikake (japanische Gewürzmischung)
und spicy Sriracha Mayo

FRISCHE POMMES

FRISCHE POMMES 4,95

Mayonnaise, Ketchup oder hausgemachter Erdnusssauce
Mit Trüffelmayonnaise +1

MIT EINER KROKETTE ODER „FRIKANDEL“ 7,75

POMMES, RINDERSCHMORFLEISCH 15,25

Frische Pommes, mit Rinderschmorfleisch in Texel-Bier
mit Senfsaat und frittierten kleinen Zwiebeln

POMMES CHANA DAL CURRY 13,50

Indisches Kichererbsencurry, mit gepufftem Mais
und Frühlingszwiebeln

POMMES TX LAMMSCHMORFLEISCH 16,50

Frische Pommes mit geschmortem Texeler Lammfleisch,
frittierten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

 = vegetarisch  = vegan

MITTAGS-IDEEN

Zu diesen Gerichten können wahlweise Brot oder
frische Pommes bestellt werden.
Standard serviert mit einem frischen Salat.

STEAK 28,50

Mit Jus de Veau, Macadamianüssen
und schwarzem Trüffel

GAMBAS 26,50

Gepellt und in Knoblauchöl gebraten, mit frischen Kräutern

SPARERIBS 28,50

Gemäß traditionellem Rezept mit Atjar vom Blumenkohl,
Corn Ribs, Aioli und hausgemachter BBQ-Sauce

SATÉ VOM SCHWEINEFILET 22,50

Mit hausgemachter Erdnusssauce, frischem
Atjar und „Cassave Kroepoek“

BROTTCHEN

„GOLDENËR“ SMULBURGER 14,50

Mit Real Dutch Beef (180 g), jungem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,
Pancetta, Bauernkäse und hausgemachter BBQ-Sauce

PULLED CHICKEN 12,75

Super 'juicy chicken' mit jungem Salat und spicy Sriracha-Mayonnaise

SWEET PEA BURGER 13

Ein Burger aus Süßkartoffeln und Kichererbsen, mit jungem
Salat, Guacamole, Wakame, eingelegte rote Zwiebel, Gurke,
Macadamia, veganem Speck und Rübenmayonnaise

BÁNH MÌ 13

Vietnamesisches Brötchen mit Schweinebauch und Essiggurken

Für den extra großen Hunger, leckere Pommes frites dazu? 4,95

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

Lassen Sie uns das wissen, vielleicht
können wir das berücksichtigen.