



De Smockelaer

LUNCH

van 12.00 - 17.00 uur

Croque Monsieur	8,50
<i>Hoevebrood met Limburgse ham, kaas en gemengde sla</i>	
Rundvleeskroketten	11,50
<i>Op hoevebrood met mosterd</i>	
Hoevebrood met carpaccio	12,50
<i>Dungesneden rundvlees met truffelcrème</i>	
Uitsmijter	11,50
<i>Met spek, ham, kaas en tomaat op hoevebrood</i>	
Hoevebrood met gegrilde groenten	13,75
<i>Met hummus, pesto en mozzarella</i>	
Huisgemaakte tonijnsalade op hoevebrood	11,50

HELE DAG

vanaf 12.00 uur

SALADE (met brood)	
Salade met diverse kazen (vegetarisch)	17,00
<i>met druiven en rozijnen</i>	
Salade met diverse kazen	17,00
<i>met druiven, rozijnen en spek</i>	
Salade met gegrilde groenten	17,00
<i>met hummus, pesto en mozzarella</i>	
Salade kip teriyaki	17,50
<i>Met oosterse kip, atjar en kroepoek</i>	
Salade scampi	17,50
SOEP (met hoevebrood)	
Boerentomatensoep	7,00
<i>Huisgemaakte soep met verse groenten en verse kruiden</i>	
Soep van het seizoen	8,50
<i>Seizoen wisselende, huisgemaakte soep</i>	
KIDSMENU	
Kids Tosti	7,00
Pannenkoek	7,50
Kids Burger met frietjes en appelcompôte	10,50
Kindermenu met frietjes, appelcompôte en kinderijsje	12,50
<i>Geserveerd met mini-snacks</i>	
Kinderijsje en lolly	4,00

BORRELEN

Gemarineerde Olijven
4,00

Frietje Mayo
5,75

Brood met dips
8,00

Bitterballen
8 stuks
8,50

Vegetarische bitterbal
met Jackfruit
6 stuks
8,50

Bittergarnituur Mix
10 stuks/ 20 stuks
9,50/ 15,00

CHEF'S PLANK
(2 personen)
Lokale charcuterie,
streekkazen, diverse
lekkernijen en brood
24,50

DINER

vanaf 17.00 uur

VOORGERECHTEN

Brood met diverse dips	8,00
<i>Met diverse soorten brood</i>	
Rundercarpaccio	16,50
<i>Met truffelcrème</i>	
Scampi's	15,50
<i>Gebakken in kruidenboter met hoevebrood</i>	
Gegrilde groenten	16,50
<i>met tomaat, mozzarella en pesto</i>	

HOOFDGERECHTEN

Ravioli met spinazie en ricotta	23,50
<i>Met salie en gepofte tomaat</i>	
Biefstuk	26,00
<i>Met bijpassende saus en verse seizoensgroenten</i>	
Vis van de dag	26,00
<i>Met bijpassende saus en seizoensgroenten</i>	
Huisgemaakt Limburgs zuurvlees	19,75
<i>Met salade, friet en verse appelcompôte</i>	
Goatieburger	19,75
<i>Van geitenkaas met tomatenchutney</i>	
Aberdeen Angus Burger	19,75
<i>Met pittige cheddar en krokant spek</i>	
Spare-ribs	22,50
<i>Met salade & friet</i>	
Kip teriyaki	22,50
<i>Met oosterse kip, groenten en kroepoek</i>	

NAGERECHTEN

Dame Blanche	9,50
<i>Warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Huisgemaakte hangop	12,50
<i>Met seizoensfruit</i>	
Panna cotta	9,00
<i>Met vers fruit</i>	
Kaasassortiment	15,00
<i>Met brood en Limburgse stroop</i>	

Bij groepen groter dan 8 personen, vragen wij de keuzes te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten per gang.



FEEST JE?

Vraag een van onze medewerkers naar de mogelijkheden of vraag naar een bezichtiging van 't Vakwerkhuis.



Natuurlijke vrijheid Dat proef je!

Wat lekker is, hoeft niet van ver te komen. De Smockelaer werkt met ingrediënten uit eigen regio. Zo komen de Blonde d'Aquitaine en Aberdeen Angus runderen uit onze streek en het varken van Kuusj Varkenshoederij in Mechelen.

De dieren grazen en scharrelen op natuurlijke wijze en in alle vrijheid door het Heuvellandschap. Zo hebben ze veel beweging en krijgen ze de voeding die onze natuur hen te bieden heeft. Hierdoor proef je de authentieke smaakbeleving van vroeger.

ENKEL PER TAFEL AF TE REKENEN

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS