




*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!*


## Voorgerechten

Cocktail van gerookte Mechelse Geulforel met frisse appel en kerriedressing <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris blush, Epen</i>	15,50
Croquetten van geitenkaas met daslookcrème en groente croutons  <i>Wijnsuggestie: Chardonnay, Chili</i>	14,95
Gebakken scampi's met Provençaalse ratatouille en langoustine saus <i>Wijnsuggestie: Grenache-Cinsault Rosé, Frankrijk</i>	15,95 +
Drieluik van "Kuusj" natuurvarken uit Mechelen met mango chutney (fuet, gedroogde ham en paté) <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	15,50 +
Zachtgegaarde kalbsfricandeau, dun gesneden, met tonijn crème en olijven tuile <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	15,50 +

## Soepen



Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 	7,95
Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met rozemarijncracker	7,95
Aspergesoep met asperges en ei 	8,95

## Asperges van Jac van de Beuken uit Kessel

Asperges Flamande op klassieke wijze met ham en ei <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	23,95
Asperges met een Val-Dieukaasje uit de oven  <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	23,95
Asperges als extra groente garnituur (5 stuks)	7,95

# Hoofdgerechten

*Geserveerd met warme groenten en verse frites*

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma” <i>Biersuggestie: La Trappe tripel</i>	23,95
Gebakken zacht gegaarde lamsrumpsteak met honing-tijm saus <i>Biersuggestie: Sjtegelke, Brouwerij Vakwerk</i>	25,50 +
Simmentaler kogelbiefstuk met kruidenboter <i>Wijnsuggestie: Tempranillo, Spanje</i>	25,50 +
Gebakken Mechelse forel met saffraan beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Pinot Gris, Epen</i>	24,50 +
Portobello overbakken met “Pluusj” kaas uit Eijsden, vegetarische croquette en truffelmayonaise 	23,50
Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning, cashewnoten en stroopsaus uit Aubel  <i>Biersuggestie: Val-Dieu Brune</i>	23,95

# Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Kokos ijsparfait met gekonfijte ananas <i>Wijnsuggestie: Gewurztraminer Edelzoet, Epen</i>	11,50
Dame Blanche “de Smidse” <i>Dranksuggestie: “nectar” Jerez xérès sherry, Pedro Ximénez</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	8,50

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