



De Smockelaer

BIERKAART

Bieren & Speciaalbieren / Tap

Brand Bier 25cl / 30cl / 50cl	5%	3,00 / 3,80 / 5,50
Brand Sjoes / Halfom 25cl	5%	3,00
Brand Weizen 30cl / 50cl	5%	4,80 / 7,80
Brugse Zot Blond	6%	4,80
Affligem Blond	6,7%	4,80
Grimbergen Dubbel	6,5%	4,80

Wisseltap Seizoensbier

5,00

Elk seizoen een heerlijk speciaalbier van de tap

Alcoholvrij bier / Fles

Heineken 0.0	0.0%	4,00
Amstel Radler 0.0	0.0%	4,50
Brand Weizen 0.0	0.0%	4,50
Affligem Blond 0.0	0.0%	4,50

Speciaalbieren / Fles

Amstel Radler	2.0%	4,50
Brand Oud Bruin	3,5%	5,00
Orval	6,2%	5,00
Kwaremont	6,6%	5,00
La Chouffe	8%	5,00
De Koninck Triple d'Anvers	8%	5,00
Duvel	8,5%	5,00
Bijdehand Honingbier Tripel	9%	5,50
Brouwerij Rolduc, Blonde Non	8%	5,50
Brouwerij Rolduc, Abdij Blond	6,5%	5,50
Brouwerij Rolduc, Abdij Dubbel	7%	5,50
Brouwerij Rolduc, Abdij Tripel	9,5%	5,50

Monin Beer Flavours

Aardbei, Perzik	0,50
-----------------	------

HUISWIJNEN

Wit

Bodegas Artero Macabeo-Verdejo	5,00
Ceres Chardonnay Fromberg Zuid-Limburg	6,00

Rosé

La Campagne Cinsault Rosé	5,00
Rosé Fromberg Zuid-Limburg	6,00
Esprit Gassier Côtes de Provence	6,50

Rood

Bodegas Artero Tempranillo	5,00
Famiglia Castellani Duca Sargento Primitivo	6,00

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart

SPECIAL DRINKS 7,50

Spritz: Aperol / Campari / Limoncello

Gin & Tonic Bombay Sapphire / Gordon's Pink

Gin & Tonic Hendrick's + 2,00

Negroni: Gin, Martini Rosso & Campari

Cuba Libre: Bacardi Rum & Cola

Campari & Soda

Puschkin Vodka & Bitter Lemon / Tonic

Non Alcoholic Gin

Ceder's Crisp & Tonic

Jenevers/Bitters / € 4,00

Jonge & Oude Jenever
Els La Vera
Hoppe Vieux
Jägermeister
Schrobbelèr
Berentzen Apfelfkorn
Smockelaer kruidenbitter

Aperitieven / € 4,00

Sherry Dry / Medium
Port Wit / Rood
Martini Wit / Rood
Passoa
Safari
Campari
Pernod

Likeuren / € 6,00

Amaretto Disaronno
Cointreau
Drambuie
Grand Marnier
Licor 43
Southern Comfort
Tia Maria

Buitenlands / € 6,00

Bacardi Rum
Bombay Sapphire Gin
Puschkin Vodka
Sambuca
Sauza Tequila
Hennessy Cognac
Calvados VSOP



De Smockelaer

FRISDRANKEN

Water Stil / Bruis	2,50
Water Stil / Bruis 0,75 L	5,50
Pepsi	2,80
Pepsi Max	2,80
Sisi	2,80
7-Up	2,80
Bitter Lemon	2,80
Cassis	2,80
Tonic	2,80
Rivella	2,80
Appelsap	2,80
Apfelschorle	2,80
Ranja Fruitmix	2,80
Ice Tea	3,00
Ice Tea Green	3,00
Verse Jus d'orange	3,50

MELK & CHOCOMEL

Melk	2,80
Fristi	2,80
Chocomel	2,80
Warme Chocomel	3,00
Warme Chocomel met slagroom	3,50

KOFFIE

Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,50
Espresso Macchiato	3,00
Koffie	2,80
Koffie verkeerd	3,00
Cappuccino	3,00
Cappuccino Flavour	3,50
Latte Macchiato	4,00
Latte Macchiato Flavour	4,50

Monin Coffee Flavours

Amaretto, Caramel, Hazelnoot, Vanille	0,50
Slagroom	0,70

THEE

Lipton Thee	2,80
Verse Gemberthee	3,50
Verse Muntthee	3,50

KOFFIE SPECIAAL

7,50

Smockelkoffie
Smockelaer likeur

Limburgse koffie
Els La Vera

Irish Coffee
Whiskey

French Coffee
Grand Marnier of Cointreau

Spanish Coffee
Tia Maria of Licor 43

Italian Coffee
Amaretto

Isle of Skye Coffee
Drambuie

Baileys Coffee
Baileys

AMBACHTELIJKE

VLAAI

VANAF
4,00



De Smockelaer

LUNCH

Croque Monsieur	7,50
<i>Hoevebrood met Limburgse ham, kaas en gemengde sla</i>	
Hoevebrood 'Kuusj' Buikspek	8,00
<i>Dungesneden gemarineerd buikspek, witte kool en mosterd</i>	
Geitenkaas op bruin zuurdesembrood	9,00
<i>Met appel-bleekselderijsalade en honing</i>	
Hoevebrood Rundercarpaccio	9,50
<i>Met oude kaas en truffelmayonaise</i>	
Rundvleeskroketten	9,50
<i>Op hoevebrood met mosterd</i>	
Uitsmijter Smockelaer	10,00
<i>Met spek en ei, ham, kaas en tomaat op hoevebrood</i>	
Garnaalkroketjes	11,50
<i>Met wit hoevebrood en citroenmayonaise</i>	
Toast Zalm	12,00
<i>Hoevebrood gerookte zalm, piccalilly crème en gekookt ei</i>	

HELE DAG

Salade (met brood)

Salade Val-Dieu	16,00
<i>Val-Dieu kaas met peer, spekjes en gekarameliseerde walnoot</i>	
Salade Geitenkaas	16,00
<i>Met rode bietjes en honing</i>	
Salade gerookte Zalm	16,00
<i>Met zonnebloempitten en karnemelk-dille-dressing</i>	

Soep (met brood)

Tomatensoep	6,00
<i>Huisgemaakte soep met bleekselderij en verse kruiden</i>	
Soep van de dag	7,50
<i>Dagelijks wisselende, huisgemaakte soep</i>	

Kidsmenu

Kids Tosti	4,50
Pannenkoek	5,50
Kids Burger met frietjes en appelcompote	9,50
Kindermenu met frietjes, appelcompote en raketijse	9,50
<i>Keuze uit kroket, frikandel of kipnuggets</i>	
Kinderijsje + lolly	4,00

BORRELEN

Gemarineerde Olijven
3,00

Frietje Mayo
4,50

Hoevebrood
Tapenade & Aioli
6,00

Bitterballen
Mosterd & Zuurkje
8 stuks
6,50

Vegetarische Bieterbal
6 stuks
7,50

Bittergarnituur Mix
Sausje & Zuurkje
10 stuks / 20 stuks
8,50 / 14,00

Kaasplank
Kaasjes & Hoevebrood
14,00

Charcuterie Plank
Kuusj specials met Hoevebrood
15,00

Smockelplank
Charcuterie van Kuusj
Kaas
Diverse lekkernijen
Hoevebrood
18,50

DINER

Voorgerechten

Hoevebrood met gemarineerde olijven, tomaten tapenade en aioli	7,50
Couscous van rode biet met gemarineerde bietjes	12,50
Rundercarpaccio met rucola, oude hoevekaas, truffelmayonaise en Hoevebrood	14,50
Scampi's gebakken in kruidenboter met Hoevebrood	14,50
Kuusj Charcuterie Plank voor 2 personen, met huisgemaakte vleeswaren en Hoevebrood	18,50

Hoofdgerechten

Ravioli met spinazie en ricotta met salie en gepofte tomaat	22,00
Kuusj Buikspek met honing-tijm-saus	22,00
Gegrilde Biefstuk met rode wijnsaus en verse seizoensgroenten	24,00
Vis van de dag met bijpassende saus en spinazie	24,00

SPECIALS

Met salade en verse friet. De hele dag te bestellen.

Goatieburger van geitenkaas met tomatenchutney	18,50
Aberdeen Angus Burger met pittige cheddar en krokant spek	18,50
Huisgemaakt Limburgs Zoervleis met verse appelcompote	18,50
Kuusj Rib Roast citrus gemarineerd, met seizoensgroenten	24,50

FEESTJE?

Vraag een van onze medewerkers naar de mogelijkheden of vraag naar een bezichtiging van het Vakwerkhuis.

Nagerechten

Dame Blanche met chocoladesaus en slagroom	8,50
Hang-op van yoghurt met rood fruit en crumble	8,50
Puddingbrood met hazelnoot ijs	8,50
Kaasplank assortiment met hoevebrood en Limburgse stroop	14,00

SMOCKELMENU 39,50

Dagelijks wisselend 3-gangen Menu

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 van onze burens, boerderij Flamaand, 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.

LUNCH VAN 12.00 TOT 17.00 UUR
DINER VANAF 17.00 UUR

GELIEVE PER TAFEL
AF TE REKENEN!
HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS