



# De Smockelaer

## BIERKAART

### Bieren & Speciaalbieren van de tap

Swinckels 25cl / 50 cl	5.0%	3,50 / 6,75
Swinckels Sjoes / halfom 25cl	5.0%	3,50
Seizoensbier 30cl	5.0%	5,50
Smockelaer Blond	6.0%	5,50
Smockelaer Dubbel	6.5%	5,50
Smockelaer Tripel	8.0%	5,90
Brugse Zot	6.5%	5,90

### Speciaalbieren op Fles

Kriek Max	3.5%	5,50
-----------	------	------

### Alcoholvrij bier op Fles

Amstel Radler 0.0 La	0.0%	4,50
Trappe Epos 0.0 La	0.0%	5,50
Trappe Nillis 0.0	0.0%	5,50



## HUISWIJN

### Wit

Verdejo	6,75
Chardonnay	6,75

### Rose

Vegas Privada	6,75
---------------	------

### Rood

Merlot	6,75
Primitivo	6,75

### Rose

La Campagne medium sweet	6,00
--------------------------	------

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart



## SPECIAL DRINKS 9.50

### SPRITZ:

Aperol/ Campari/ Limoncello

Gin & Tonic Bombay Sapphire

Gin & Tonic Hendrick's  
+3,00

### Gedistilleerd - 4,00

Smockelaer kruidenbitter
Jonge & Oude Jenever
Els La Vera
Hoppe Vieux
Jägermeister
Schrobbeleer
Berentzen Apfelkorn

### 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 Absolut Vodka
Sambuca
Sauza Tequila
Hennessy Cognac
Calvados VSOP

## FRISDRANKEN

Water Still/Bruis	3,30
Water Still/ Bruis 0,75 l	6,00
Coca Cola	3,30
Cola Zero	3,30
Sisi	3,30
7-Up	3,30
Bitter Lemon	3,50
Cassis	3,50
Tonic	3,50
Rivella	3,50
Appelsap	3,50
Apfelschorle	3,50
Ranja Fruitmix	3,50
Ice Tea	4,20
Ice Tea Green	4,20
Verse Jus d'orange	4,80

## MELK & CHOCOMEL

Melk	3,30
Fristi	3,50
Chocomel	3,50
Warme Chocomel Warme	4,50
Chocomel met slagroom	4,80

## KOFFIE

Espresso	3,50
Espresso Doppio	4,90
Espresso Macchiato	3,95
Koffie	3,50
Koffie verkeerd	4,50
Cappuccino	3,90
Cappuccino Flavour	4,50
Latte Macchiato	4,50
Latte Macchiato Flavour	5,30

### Monin Coffee Flavour

Amaretto, Caramel, Hazelnoot, Vanille	0,90
Slagroom	0,80

## THEE

Lipton Thee Verse	3,30
Gemberthee Verse	4,80
Munthee	4,80

## KOFFIE SPECIAAL

7,90

Smockelaer's koffie  
*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 4,95



# De Smockelaer

## LUNCH

van 12.00 - 17.00 uur

*****	
<b>Croque Monsieur</b>	9,00
<i>Hoevebrood met Limburgse ham, kaas en gemengde sla</i>	
<b>Rundvleeskroketten</b>	12,50
<i>Op hoevebrood met mosterd</i>	
<b>Hoevebrood met carpaccio</b>	14,75
<i>Dungesneden rundvlees met truffelcrème</i>	
<b>Huisgemaakt Limburgs potje met kip &amp; brood</b>	19,50
<b>Uitsmijter</b>	12,75
<i>Dungesneden rundvlees met truffelcrème</i>	
<b>Hoevebrood met gegrilde groenten</b>	13,80
<i>Met hummus, pesto en mozzarella</i>	
<b>Huisgemaakte tonijnsalade op hoevebrood</b>	13,95
<b>Hoevebrood met Brie</b>	12,50
<i>Met dadelstroop en walnoot</i>	
<b>Hoevebrood met Pulled chicken</b>	14,75
*****	
<b>HELE DAG</b>	vanaf 12.00 uur
*****	
<b>SALADE (met brood)</b>	
<b>Salade met Val-dieu kaas (vegetarisch)</b>	19,75
<i>Met peer</i>	
<b>Salade met Val-Dieu kaas</b>	19,75
<i>Met peer en spek</i>	
<b>Salade met gegrilde groenten</b>	18,75
<i>Met hummus, pesto en mozzarella</i>	
<b>Salade kip teriyaki</b>	21,75
<i>Met oosterse kip, atjar en kroepoek</i>	
<b>Salade scampi</b>	21,75
*****	
<b>SOEP (met hoevebrood)</b>	
<b>Boerentomatensoep</b>	7,90
<i>Huisgemaakte soep met verse groenten en verse kruiden</i>	
<b>Soep van het seizoen</b>	8,50
<i>Seizoen wisselende, huisgemaakte soep</i>	
*****	
<b>KIDSMENU</b>	
<b>Kids tosti</b>	8,00
<b>Pannekoek</b>	8,50
<b>Kindermenu</b>	13,50
<i>Met kipnuggets, frietjes, appelcompôte en kinderijsje</i>	
<b>Kinderijsje en lolly</b>	4,50

## BORREL

Flammkuchen
<i>Klassiek / Vega / Italiaans</i>
12,50
Friet Mayo
7,50
Brood met dips
8,00
Bitterballen
8 stuks / 18 stuks
9,50 / 19,00
Vegetarische bitterbal
6 stuks / 18 stuks
7,50 / 20,50
Bittergarnituur Mix
10 stuks / 20 stuks
10,90 / 16,80
Kaas uit de oven
<i>Met hoevebrood</i>
<i>1 persoon / 2 personen</i>
11,50 / 20,50
Korean fried chicken
<i>Met teriyaki, sesam en ui</i>
8 stuks / 16 stuks
16,00 / 29,00

## DINER

vanaf 17.00 uur

### VOORGERECHTEN

<b>Brood met diverse dips</b>	8,00
<i>Met diverse soorten brood</i>	
<b>Rundercarpaccio</b>	16,90
<i>Met truffelcrème</i>	
<b>Scampi's</b>	15,50
<i>In limoncello roomsaus met hoevebrood</i>	
<b>Gegrilde groenten</b>	15,50
<i>Met humus, mozzarella en pesto</i>	
<b>Alle salades als voorgerecht mogelijk</b>	14,75

### Hoofdgerechten

<b>Ravioli vegetarisch</b>	23,50
<b>Sucade steak sous-vide gegaard</b>	27,50
<i>Met bijpassende saus en verse seizoensgroenten</i>	
<b>Zalmfilet</b>	27,50
<i>Met bijpassende saus en seizoensgroenten</i>	
<b>Huisgemaakt Limburgs zuurvlees</b>	22,00
<i>Met salade, friet en verse appelcompôte</i>	
<b>Huisgemaakt Limburgs potje met geroosterde kip en brood</b>	19,50
<i>Casserole van geroosterde kip met wortelgroenten</i>	
<i>Met friet in plaats van brood</i>	+ 4,00
<b>Vegaburger op brioche brood</b>	19,80
<i>Wisselende burger</i>	
<b>Aberdeen Angus Burger op brioche brood</b>	22,75
<b>Angus Royale Burger op brioche brood</b>	24,75
<i>Met blauwe kaas, peer en balsamico glaze</i>	
<b>Spare ribs</b>	24,50
<i>Met salade &amp; friet</i>	
<b>Kip teriyaki</b>	24,50
<i>Met oosterse kip, groenten en kroepoek</i>	
<b>Varkenshaas</b>	24,50
<i>Met Limburgse mosterdsaus</i>	
*****	
<b>NAGERECHTEN</b>	
<b>Dame Caramel</b>	9,50
<i>Warme caramelsaus en slagroom</i>	
<b>Peché Melba</b>	9,50
<b>Dessert du chef</b>	9,50
<b>Kaas uit de oven</b>	11,00
<i>Met honing</i>	

Omdat wij uitsluitend met verse producten werken, vragen wij u om maximaal 4 verschillende gerechten te bestellen per gang.



### FEESTJE?

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



### 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 Varkens- hoederij 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