



# 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%	4,50 / 7,50
Brugse Zot Blond	6%	4,50
Affligem Blond	6,7%	4,50
Grimbergen Dubbel	6,5%	4,50

Wisseltap Seizoensbier 4,50

Elk seizoen een heerlijk speciaalbier van de tap

### Alcoholvrij bier / Fles

Heineken 0.0	0.0%	3,50
Amstel Radler 0.0	0.0%	4,00
Brand Weizen 0.0	0.0%	4,00
Affligem Blond 0.0	0.0%	4,00

### Speciaalbieren / Fles

Amstel Radler	2.0%	4,00
Brand Oud Bruin	3,5%	4,00
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	4,50
Ceres Chardonnay Fromberg Zuid-Limburg	5,00

### Rosé

La Campagne Cinsault Rosé	4,50
---------------------------	------

### Rood

Bodegas Artero Tempranillo	4,50
Famiglia Castellani Duca Sargento Primitivo	5,00

### Mousserend

Lisetto Prosecco Spumante / Flesje 20cl	8,50
---	------

Vraag ook naar onze uitgebreide wijnkaart

## SPECIAL DRINKS 7,50

Spritz: Aperol / Campari / Limoncello  
 Gin & Tonic: Bombay Sapphire / Gordon's Pink  
 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
Schrobbeleer
Berentzen Apfelkorn
Smockelaer kruidenbitter

### Aperitieven / € 4,00

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

### Likeuren / € 5,00

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

### Buitenlands / € 5,00

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	2,50
Pepsi Max	2,50
Sisi	2,50
7-Up	2,50
Bitter Lemon	2,50
Cassis	2,50
Tonic	2,50
Rivella	2,50
Appelsap	2,50
Apfelschorle	2,50
Ranja Fruitmix	2,50
Ice Tea	2,80
Ice Tea Green	2,80
Verse Jus d'orange	3,50

## MELK & CHOCOMEL

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

## KOFFIE

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

### Monin Coffee Flavours

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

## THEE

Lipton Thee	2,50
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

<b>Croque Monsieur</b>	7,50
<i>Hoevebrood met Limburgse ham, kaas en gemengde sla</i>	
<b>Hoevebrood 'Kusj' Buikspek</b>	7,50
<i>Dungesneden gemarineerd buikspek, witte kool en mosterd</i>	
<b>Geitenkaas op bruin zuurdesembrood</b>	8,50
<i>Met appel-bleekselderijsalade en honing</i>	
<b>Hoevebrood Rundercarpaccio</b>	8,50
<i>Met oude kaas en truffelmayonaise</i>	
<b>Rundvleeskroketten</b>	9,00
<i>Op hoevebrood met mosterd</i>	
<b>Toast Zalm</b>	9,80
<i>Hoevebrood gerookte zalm, piccalilly crème en gekookt ei</i>	
<b>Garnaalkroketjes</b>	9,80
<i>Met wit hoevebrood en citroenmayonaise</i>	
<b>Uitsmijter Smockelaer</b>	9,80
<i>Met spek en ei, ham, kaas en tomaat op hoevebrood</i>	

## HELE DAG

### Salade (met brood)

<b>Salade Val-Dieu</b>	15,80
<i>Val-Dieu kaas met peer, spekjes en gekarameliseerde walnoot</i>	
<b>Salade Geitenkaas</b>	15,80
<i>Met rode bietjes en honing</i>	
<b>Salade gerookte Zalm</b>	15,80
<i>Met zonnebloempitten en karnemelk-dille-dressing</i>	

### Soep (met brood)

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

### Kidsmenu

<b>Kids Tosti</b>	4,00
<b>Pannenkoek</b>	5,50
<b>Kids Burger met frietjes en appelcompote</b>	9,50
<b>Kindermenu met frietjes, appelcompote en raketijtsje</b>	9,50
<i>Keuze uit kroket, frikandel of kipnuggets</i>	
<b>Kinderijsje + lolly</b>	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**  
8 stuks  
7,50

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

**Kaasplank**  
*Kaasjes & Hoevebrood*  
13,50

**Charcuterie Plank**  
*Kuusj specials met Hoevebrood*  
14,50

**Smockelplank**  
*Charcuterie van Kuusj*  
Kaas  
*Diverse lekkernijen*  
Hoevebrood  
17,50

## DINER

### Voorgerechten

<b>Hoevebrood met gemarineerde olijven, tomaten tapenade en aioli</b>	7,50
<b>Couscous van rode biet met gemarineerde bietjes</b>	12,50
<b>Rundercarpaccio met rucola, oude hoevekaas, truffelmayonaise en Hoevebrood</b>	13,50
<b>Scampi's gebakken in kruidenboter met Hoevebrood</b>	13,50
<b>Kuusj Charcuterie Plank voor 2 personen, met huisgemaakte vleeswaren en Hoevebrood</b>	17,50

### Hoofdgerechten

<b>Ravioli met spinazie en ricotta met salie en gepofte tomaat</b>	19,50
<b>Kuusj Buikspek met honing-tijm-saus</b>	19,50
<b>Gegrilde Biefstuk met rode wijnsaus en verse seizoensgroenten</b>	22,00
<b>Vis van de dag met bijpassende saus en spinazie</b>	22,00

## SPECIALS

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

<b>Goatieburger van geitenkaas met tomatenchutney</b>	17,50
<b>Aberdeen Angus Burger met pittige cheddar en krokant spek</b>	17,50
<b>Huisgemaakt Limburgs Zoervleis met verse appelcompote</b>	17,50
<b>Kuusj Rib Roast citrus gemarineerd, met seizoensgroenten</b>	24,50

## FEESTJE?

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

### Nagerechten

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

## SMOCKELMENU 35,00

**Dagelijks wisselend 3-gangen Menu**

LUNCH TOT 17.00 U / DINER VANAF 17.00 U

GELIEVE PER TAFEL  
AF TE REKENEN!

\*\*\*\*\*  
HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS

### 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 Flamand, 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.*