

A hand is shown from the top right, sprinkling salt onto a dish. The dish, on a white plate, appears to be a piece of grilled meat topped with three bright orange cherry tomatoes and some green herbs. To the left of the plate is a tall glass of red wine and a smaller glass of water. Further left is a small black wire basket containing bread. The background is a blurred restaurant interior with dark wooden chairs and tables.

MIENU

GASTERIJ DE SMID

VAN SMEDERIJ NAAR GASTERIJ

Voor zover bekend stamt de “oervader” van deze Gasterij, voorheen smederij, uit het Westfaalse Rùthen (rond 1600). Deze heette toen “Arntz” met zijn voornaam. Deze voornaam werd later een bijnaam/achternaam welke is vervormd tot de achternaam Arens/Arends. In 1806 kwam een nazaat uit dit geslacht naar Nederland. Dit was Franz Friederich Arens en hij begon een smederij in Hengelo (O). Daar huwde hij Christina Wienk. Vanuit dit gezin hebben de “Aren(d)s-en” zich verspreid over Twente, waarbij zij zich veelal vestigden als smid.

Op ons Twentse platteland zijn vele dorpscafeetjes ontstaan bij smederijen. Dit was vroeger helemaal geen vreemde combinatie. Immers als de boer met zijn paard bij de smid kwam en moest wachten op het beslaan van het paard, dronk hij vaak in de keuken even een borreltje bij de vrouw van de smid. Die keuken werd langzamerhand een zoete inval door de klanten van de smid. Uit deze keuken groeide als vanzelf langzamerhand een cafeetje. Zo ook bij smid Arens in Lattrop. Op deze manier groeide in de loop der jaren “smederij-annex café Arens” uit tot het huidige Gasterij De Smid.

1893 Smederij Arens annex café

Afgifte van de eerste horecaverunning voor “Smederij Arens annex café”

1924 Smederij Arens annex café

Zoon Gerard Arens en zijn vrouw Maria Ten Dam zetten het bedrijf voort.

1960 Café- Dancing Arens, annex Smederij

Zoon Toon Arens en zijn vrouw Jo Rikmanspoel nemen het bedrijf over. Er wordt een zaal bij gebouwd. Er ontstaat een dancing en er worden bruiloften gevierd.

1985 Café restaurant H. Arens

Broer Herman Arens en zijn vrouw Marietje Franke gaan door met het bedrijf. De tijd van de dancing en smederij eindigt.

1995 Gasterij de Smid

Zoon Huub Arens en zijn vrouw Kitty Tijdhof zetten het bedrijf samen met Herman en Marietje voort als “Gasterij De Smid”. Rond het jaar 2010 komt er steeds meer aandacht voor het restaurant naast de feesten en partijen.

2019 Gasterij de Smid

Zoon Ruben Arens exploiteert namens Gasterij de Smid de horeca-activiteiten op een camping in Lattrop tot 2023. Vanaf dat jaar neemt Ruben actief deel aan de onderneming.

WARME DRANKEN

Koffie	3
Cappuccino	3.5
Latte macchiato	4.25
Koffie verkeerd	3.5
Espresso	3
Dubbele espresso	4.95
Thee	3
Verse gemberthee	4
Verse muntthee	4
Warme chocolademelk	3.75
Slagroom	0.5

BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	4.25
Monchou-taart	4.75
Winterse cheesecake	4.75
Krentenwegge	2.75
Slagroom	0.5

Onze appelgebak en monchou-taart worden gemaakt door de medewerkers van brasserie 't Peerke in Denekamp.

KOFFIE SPECIALS

Irish coffee	7.95
Koffie met Irish Whiskey en slagroom	
French coffee	7.95
Koffie met Grand Marnier en slagroom	
Spanish coffee	7.95
Koffie met Likeur 43 en slagroom	
Italian coffee	7.95
Koffie met Amaretto en slagroom	



KOUDE DRANKEN

Coca Cola	3
Coca Cola zero	3
Fuze tea green	3.3
Fuze tea sparkling	3.3
Chaudfontaine rood	3
Chaudfontaine blauw	3
Royal Bliss bitter lemon	3.3
Royal Bliss tonic	3.3
Royal Bliss pink aromatic berry	3.3
Royal Bliss ginger ale	3.3
Rivella	3.3
Fanta sinas	3
Fanta cassis	3.3
Sprite	3
Jus d'orange	3.3
Appelsap	3.3
Fristi	3.3
Chocomel	3.3

BIJ DE BORREL

TWENTSE BITTERBALLEN (8)	8.5
GEMENGDE HAPJES (8)	8.5
KAAS LOEMPIA'S (8)	7.5
NACHO'S KLEIN/GROOT	8/13
Tortillachips geserveerd met ui, paprika, cheddar, rundergehakt, zure room en chilisaus.	
PLUKBROOD KLEIN/GROOT	6/12
Brood van de plaatselijke bakker met smeersels.	



BIEREN

VAN DE TAP

Krombacher pils 0.3 • 4,8%	3.5
Krombacher pils 0.5 • 4,8%	5.5
Texels Skuumkoppe • 6.0%	6.25

Hiernaast hebben wij nog twee wisseltaps.
Vraag gerust onze medewerkers.

OP FLES

Krombacher plopje • 4,8%	3.5
Grolsch Beugel • 5.0%	5.5
Franziskaner Weizen • 5.0%	6.75
Karmeliet Tripel • 8.5%	7
La Trappe Quadrupel • 10.0%	8
Brouwerij 't IJ - IJwit • 6.5%	7
La Chouffe Blond • 8.0%	7
Vedett IPA • 6.0%	6
Liefmans Fruitesse • 3.8%	5

ALCOHOLVRIJ/ARM

Krombacher radler • 2,0%	3.5
Krombacher radler • 0.5%	3.5
Krombacher pils • 0.5%	3.5
Texels Skuumkoppe • 0.0%	5
Weihenstephaner Weizen • 0.5%	4.5
La Trappe Nillis • 0.0%	6
Liefmans Fruitesse • 0.0%	4.5



WIJNEN

WIT

CIELO E TERRA | ITALIË PINOT GRIGIO

Licht en verfrissende wijn, met een smaak van groene appels. Heerlijk te combineren met soep, vis en gevogelte.
Per glas €5.5 | Per fles €25

BODEGAS PIQUERAS | SPANJE VERDEJO, SAUVIGNON BLANC

Geurige en droge witte wijn, met een geur van guave, citrus en specerijen. Een frisse, sappige en soepele smaak. Heerlijk te combineren met vis.
Per glas €5.75 | Per fles €27.5

STEFAN WINTER | DUITSLAND WEISSBURGUNDER

Frisse en levendige wijn, met tonen van geel fruit en peer. Lekker bij vis en gevogelte.
Per fles €32

LA COUR DES DAMES | FRANKRIJK CHARDONNAY

Volle en evenwichtige wijn met een geur van geel fruit. Heerlijk bij voorgerechten en vis.
Per fles €29

ROSÉ

CIELO E TERRA | ITALIË PINOT GRIGIO BLUSH

Fruitige wijn met een soepele afdrank en een licht roze kleur. Heerlijk te combineren met salades en vis.
Per glas €5.5 | Per fles €25

ROOD

CANTINE DUE PALME | ITALIË NEGROAMARO

Soepele en zachte wijn, met nuances van roodfruit. Goed te combineren met vleesgerechten.
Per glas €5.5 | Per fles €25

BODEGAS PIQUERAS | SPANJE SYRAH-MONASTRELL

Kruidige wijn met fruitige aroma's. Heerlijk bij stoofschotels of gebraden rundvlees.
Per glas €5.75 | Per fles €27.5

MADREGALE TERRE DI CHIETI ROSSO | ITALIË SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

Volle en kruidige wijn, met een fruitige smaak. Lekker bij gegrild vlees.
Per fles €25.5

LA COUR DES DAMES | FRANKRIJK PINOT NOIR

Sappige wijn met aroma's van pittig rood fruit en eikenhout. Heerlijk bij koude vleesgerechten of gevogelte.
Per fles €29



COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 10

Vodka, passievrucht en vanille

MOJITO 9.5

Witte rum, bruiswater, munt, limoen en rietsuiker

APEROL SPRITZ 8

Aperol, prosecco en bruiswater

GIN TONIC 7.5

Gordon's Gin, tonic

PINK GIN TONIC 8

Gordon's Pink Gin, aromatic berry tonic

MOCKTAILS

MOJITO 0.0 8

Bruiswater, munt, limoen en rietsuiker

GIN TONIC 0.0 6.75

Gordon's Gin 0.0, tonic

PROSECCO

CIELO E TERRA | ITALIË 9.5

PROSECCO DOC

Prosecco met geuren van appel, peer en meloen. Geserveerd als piccolo.



WHISKEY

MONKEY SHOULDER 9

Mooie blend van 3 single malts uit de Speyside, Schotland. Zachte toegankelijke whiskey, uitstekende keuze voor iedere liefhebber.

GLENKINCHIE 12 YEARS 8

Een 12 jaar oude single malt uit de Lowlands van Schotland.

Perfect voor zowel nieuwe als ervaren whisky-liefhebbers. Een echte ontdekking!

ARBEG TEN 9

Berucht en beroemde single malt uit Schotland. Een smaakexplosie van turfrook en zilte zeelucht van het eiland Islay. Deze icoon is een "must try".

JAMESON IRISH WHISKEY 5.5

Wereldberoemde Ierse whiskey door zijn perfect balans.

JIM BEAM 5

Kentucky's trots: "een verdomd goed Bourbon".

LUNCH

van 12:00 tot 16:00 uur

KLASSIEKERS

TOSTI HAM & KAAS

Tosti met schouderham en kaas.

6.5

TOSTI BRIE

Tosti met schouderham, brie en tomaat.

9

UITSMIJTER

Drie gebakken eieren, geserveerd met schouderham en kaas.

9.5

KROKETTEN OP BROOD

Twee rundvlees kroketten geserveerd met mosterd.

9.5

TWAALF UURTJE

Tomatensoepje, rundvleeskroket op brood en een broodje gerookte zalm of oude kaas.

12.5



SOEPEN

TOMATENSOEP

Huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes.

7

MOSTERDSOEP

Huisgemaakte mosterdsoep met spekjes.

7

SOEP VAN DE MAAND

Wisselende huisgemaakte soep. Vraag onze medewerkers.

7

BELEGDE BROODJES

Onze belegde broodjes worden geserveerd op wit of bruin stokbrood.

PANDOER

Met schouderham, champignons en uien. Gegratineerd met kaas.

9.75

CARPACCIO

Van Brandrode runderen van Erfgoed Bossem geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en zonnebloempitten.

11.75

OUDE KAAS

Geserveerd met augurk en mosterdmayonaise.

10.75

GEROOKTE ZALM

Geserveerd met dille dressing.

10.75

WARME BRIE

Geserveerd met walnoten en honing.

9.75

WARME BEENHAM

Geserveerd met honingmosterdsaus.

10.75



PLATES

van 12:00 tot 16:00 uur

Onze plates worden geserveerd met friet en rauwkost.

SMID'S SCHNITZEL

Keuze uit: champignonroomsaus, zigeunersaus of gebakken ui, champignons en spek.

21

BEEFBURGER DE SMID

Huisgemaakte runderburger met gebakken uien, bacon, cheddar, tomaat, augurk, sla en burgersaus.

21



SALADES

voor lunch en diner

GEITENKAAS

Gemengde salade met warme geitenkaas, honing, appel en spekblokjes.

18

GEROOKTE ZALM

Gemengde salade met gerookte zalm en dilledressing.

17.5

RUNDERCARPACCIO

Gemengde salade met vlees van Brandrode runderen van Erfgoed Bossem, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en zonnebloempitten.

17.5

KROKANTE GAMBA'S

Gemengde salade met gepaneerde gamba's en sriracha dressing.

18

KIDS

VOORGERECHTEN

MINI TOMATENSOEP

Heerlijk romig, met gehaktballetjes.

4.5



HOOFDGERECHTEN

BUMBA

Patat met frikandel, mayonaise en appelmoes.

7.5

NIJNTJE PLUIS

Patat met kroket, mayonaise en appelmoes.

7.5

SPONGEBOB

Patat met vissticks, mayonaise en appelmoes.

8

BOB DE BOUWER

Patat met kipnuggets, mayonaise en appelmoes.

7.5

PEPPA PIG

Patat met een halve sparerib, mayonaise en appelmoes.

12

PAW PATROL

Poffertjes met poedersuiker

5



TOETJES

PAULA DE VANILLE KOE

5

CHOCO DE PAPEGAAI

5

AARDBEI MONSTER

5



DINER

vanaf 17:00 uur



VOORGERECHTEN

- | | |
|--|------|
| PLUKBROOD  | 6/12 |
| Brood van de plaatselijke bakker met smeersels. | |
| TOMATENSOEP   | 7 |
| Huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes. | |
| MOSTERDSOEP  | 7 |
| Huisgemaakte mosterdsoep met spekjes. | |
| SOEP VAN DE MAAND | 7 |
| Wisselende huisgemaakte soep. Vraag onze medewerkers. | |
| RUNDERCARPACCIO   | 14.5 |
| Van Brandrode runderen van Erfgoed Bossem. Geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en zonnebloempitten. | |
| CHAMPIGNONS UIT DE OVEN  | 10.5 |
| Uit de oven, geserveerd met oude kaas en romige knoflooksaus. | |
| TONIJN TATAKI   | 14.5 |
| Geserveerd met mango, wakame en srirachamayonaise en sesam. | |
| CAMEMBERT UIT DE OVEN  | 12 |
| Verrijkt met vijg, knoflook en honing. Gesmolten in de oven zodat er een mini kaas fondue ontstaat! Geserveerd met toast. | |
| PROEVERIJ | 15 |
| Een verrassende combinatie aan voorgerechten, te bestellen vanaf 2 personen. | |



HOOFDGERECHTEN

KOGELBIEFSTUK

Van de grill, geserveerd met rode wijnsaus.

32.5

RUNDERSUKADE

Langzaam gegaard met mosterdjus en gepaneerde gamba's.

25.5

RENDANG

Langzaam in kokosmelk gegaard stoofpotje van rundvlees. Geserveerd met gele rijst en paksoi.

22

GEMARINEERDE VARKENSSATÉ

Op Oosterse wijze gemarineerd, geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes en kroepoek.

24.5

QUICHE

Huisgemaakte quiche met rode biet, walnoot en brie.

20.5

WIJTING

Geserveerd met gekarameliseerde witlof en een saus van witte wijn, citroen en tijm.

22.5

TONIJN STEAK

Geserveerd met noedels, paksoi en Oosterse saus.

25.5

KLASSIEKERS

SPARERIBS VAN GASTERIJ DE SMID 24.5

Hoe spareribs horen te zijn! Geserveerd met knoflooksaus.

OOSTERS KIPPETJE

Kippendij met roerbakgroente, cashewnoten, gebakken in Oosterse saus.

21

SMID'S SCHNITZEL

Keuze uit: champignonroomsaus, zigeunersaus of gebakken ui, champignons en spek.

21

BURGERS

BEEFBURGER DE SMID

21

Huisgemaakte runderburger met gebakken ui, bacon, cheddar, tomaat, augurk, sla en bbq-saus.

CRISPY CHICKEN BURGER

20.5

Kipburger met rode ui, cheddar, tomaat, augurk, sla en honingmosterdsaus.

SHIITAKE BURGER

19.5

Van Shiitake Masselink uit Tilligte. Met gebakken ui, cheddar, sla, tomaat, augurk en bbq-saus.

SPICY BURGER

21

Huisgemaakte runderburger met, jalapenos, cheddar, tomaat, komkommer, rode ui, sla en sriracha-mayonaise



DESSERTS

KAASPLANKJE 🍷🍰

Camembert, oude kaas, le petit doruvel en gorgonzola geserveerd met vijgenschutney.

10.5

WINTERSE CHEESECAKE

Huisgemaakte cheesecake met kaneel, stoofpeer en speculaas, geserveerd met een bol vanille-ijs.

8.5

TIRAMISU

Een biscuit van lange vingers, geserveerd met mascarpone bavarois.

8.5

SMIDS FAVORIET 🍷🍰

Vanille ijs geserveerd met boerenjongens, advocaat en slagroom.

8

BROWNIE

Geserveerd met karamelsaus en een bol vanille-ijs.

8.5

PAVLOVA

Taartje van meringue en limoen.

9



UIT ETEN MET EEN GROEP?

WANDELING OVER DE KAART

Iets te vieren of gewoon zin om met het hele gezelschap bij elkaar aan tafel te zitten?

Geniet samen van onze "wandeling over de kaart"

In 3 gangen geniet je van bijna al het lekkers dat onze menukaart te bieden heeft.

Kosten: €42.50 per persoon.

KEARLSPLANK

Voor de echte vleesliefhebbers onder ons introduceren wij de kearlsplank.

Een plank boordevol het lekkerste vlees, perfect om van te genieten met je kameraden of voetbalteam.

Kosten: €23.50 per persoon.

Bovenstaande arrangementen zijn alleen op reservering.

ALLERGIE-INFORMATIE

-  Dit gerecht kan op verzoek glutenvrij worden bereid.
-  Dit gerecht kan op verzoek lactosevrij worden bereid.
-  Dit gerecht bevat sporen van noten en/of pinda's.
-  Dit gerecht is vegetarisch of kan op verzoek vegetarisch worden bereid.



IETS TE VIEREN?

Of het nu gaat om een verjaardag, bruiloft, familiedag of bedrijfsfeest etc.... bij ons ben je aan het juiste adres!

In onze sfeervolle zaal creëren we samen met jou de perfecte setting voor ieder moment.

Wij denken graag mee over de invulling. Van lekkere hapjes tot een compleet verzorgde catering.
Zo kun jij onbezorgd genieten, terwijl wij zorgen voor de rest.

Informeer naar de mogelijkheden!



GASTERIJ



DE SMID

ETEN • DRINKEN • FEESTEN