

# 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	3.25
Cappuccino	3.6
Latte macchiato	4.5
Koffie verkeerd	3.75
Espresso	3.25
Dubbele espresso	5
Flat white	3.75
Thee	3.25
Verse gemberthee	4
Met sinaasappel en honing	
Verse muntthee	4
met honing	
Warme chocolademelk	3.75
Slagroom	0.5

## BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	4.25
Monchou-taart	4.75
Zomerse cheesecake	5.25
Met framboos en witte chocolade	
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	8
Koffie met Irish Whiskey en slagroom	
French coffee	8
Koffie met Grand Marnier en slagroom	
Spanish coffee	8
Koffie met Likeur 43 en slagroom	
Italian coffee	8
Koffie met Amaretto en slagroom	



# KOUDE DRANKEN

Coca Cola / Coca Cola zero	3.1
Fuze tea green / sparkling	3.3
Chaudfontaine rood / blauw	3.1
Royal Bliss bitter lemon	3.3
Royal Bliss tonic	3.3
Royal Bliss ginger ale	3.3
Rivella	3.3
Fanta sinas / cassis	3.1
Sprite	3.1
Jus d'orange	3.3
Appelsap	3.3
Fristi	3.3
Chocomel	3.3

# BIJ DE BORREL

<b>TWENTSE BITTERBALLEN (8)</b>	9
Met tukkeraus en mayonaise.	
<b>GEMENGDE HAPJES (8)</b>	9
Met mayonaise en chilisaus.	
<b>KAAS LOEMPIA'S (8)</b>	7.5
Met chilisaus.	
<b>NACHO'S KLEIN/GROOT</b>	9/14
Tortillachips geserveerd met ui, paprika, cheddar, rundergehakt, zure room en chilisaus.	
<b>PLUKBROOD KLEIN/GROOT</b>	7/13
Brood van de plaatselijke bakker met smeersels.	
<b>SMIDS BORRELPLANK</b>	18
Bitterballen, kaasstengels, borrelnootjes, plukbrood, kaasblokjes en harde worst.	

## ZIN IN IETS VERFRISSEND?

### SOOF LIMONADES

100% natuurlijk fruit, groenten & kruiden

Wortel, gember & appel	4.5
Citroen, munt & appel	4.5
Ice Tea	4.5
Zwarte thee, limoen, munt, druif, appel & peer.	



# BIEREN

## VAN DE TAP

Krombacher pils 0.3 • 4,8%	3.7
Krombacher pils 0.5 • 4,8%	6.2
Texels Skuumkoppe • 6.0%	6.5

Hiernaast hebben wij twee wisseltaps.  
Vraag onze medewerkers.

## OP FLES

Krombacher plopje • 4,8%	3.7
Grolsch Beugel • 5.0%	5.5
Karmeliet Tripel • 8.5%	7
La Trappe Witte Trappist • 5.5%	7
Brouwerij 't IJ - IJwit • 6.5%	7
La Chouffe Blond • 8.0%	7
Vedett IPA • 6.0%	6
Liefmans Fruitesse • 3.8%	5.5

## ALCOHOLVRIJ/ARM

Krombacher radler • 2,0%	3.7
Krombacher radler • 0.5%	3.7
Krombacher pils • 0.5%	3.7
Texels Skuumkoppe • 0.0%	5.5
Weihenstephaner Weizen • 0.5%	4.5
La Trappe Epos • 0.0%	6
Liefmans Fruitesse • 0.0%	5



# WIJNEN

## WIT

### CIELO E TERRA | ITALIË PINOT GRIGIO

Licht en verfrissende wijn.  
Per glas €5.5 | Per fles €25

### BODEGAS PIQUERAS | SPANJE VERDEJO, SAUVIGNON BLANC

Geurige en droge witte wijn.  
Per glas €5.75 | Per fles €27.5

### STEFAN WINTER | DUITSLAND WEISSBURGUNDER

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

### LA COUR DES DAMES | FRANKRIJK CHARDONNAY

Volle en evenwichtige wijn met een geur van geel fruit.  
Per fles €29

## ROSÉ

### CIELO E TERRA | ITALIË PINOT GRIGIO BLUSH

Fruitige wijn met een soepele afdronk.  
Per glas €5.5 | Per fles €25

### ORBIEL & FRÈRES | FRANKRIJK GRENACHE GRIS

Fruitige, opwekkende rosé met een soepele afdronk.  
Per glas €5.75 | Per fles €27.5

## ROOD

### CANTINE DUE PALME | ITALIË NEGROAMARO

Soepele en zachte wijn.  
Per glas €5.5 | Per fles €25

### BODEGAS PIQUERAS | SPANJE SYRAH-MONASTRELL

Kruidige wijn met fruitige aroma's.  
Per glas €5.75 | Per fles €27.5

### MADREGALE TERRE DI CHIETI ROSSO | ITALIË

SANGIOVESE, MONTEPULCIANO  
Volle en kruidige wijn, met een fruitige smaak.  
Per fles €25.5

### LA COUR DES DAMES | FRANKRIJK PINOT NOIR

Sappige wijn met aroma's van pittig rood fruit en eikenhout.  
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.

**(PINK) GIN TONIC** 8  
Gordon's (Pink) Gin, tonic.

**SEX ON THE BEACH** 9.5  
Vodka, sinaasappelsap, cranberrysap en perziklikeur.

## 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 (200 ml).



# WHISKEY

**MONKEY SHOULDER** 9  
Mooie blend van 3 single malts uit Schotland. Zachte toegankelijke whiskey, uitstekende keuze voor iedere liefhebber.

**GLENKINCHIE 12 YEARS** 8  
Een 12 jaar oude single malt uit Schotland. Perfect voor alle whisky-liefhebbers.

**ARBEG TEN** 9  
Berucht en beroemde single malt uit Schotland. Een smaakexplosie van turfrook en zilte zeelucht van het eiland Islay. Een echte "must try".

**JAMESON IRISH WHISKEY** 5.5  
Wereldberoemde Ierse whiskey door zijn perfecte balans.

**JIM BEAM** 5  
Kentucky's trots: "een verdomd goede Bourbon".

# LUNCH

van 12:00 tot 16:00 uur

## KLASSIEKERS

Keuze uit wit of bruin brood.

**TOSTI HAM & KAAS** 6.5

**TOSTI SALAMI & KAAS** 7.5

Tosti met salami, kaas, tomaat en rode ui.

**TOSTI BRIE** 8.5

Tosti met schouderham, brie en tomaat.

**UITSMIJTER** 10.5

Drie gebakken eieren, geserveerd met schouderham en kaas.

**KROKETTEN OP BROOD** 10.5

Twee rundvlees kroketten geserveerd met mosterd.

**TWAALF UURTJE** 14.5

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



# BELEGDE BROODJES

Onze belegde broodjes worden geserveerd op brioche brood.

## PANDOER

Met schouderham, champignons en uien.  
Gegratineerd met kaas.

12

## CARPACCIO

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

14.5

## OUDE KAAS

Met augurk, walnoot en honingsmosterdsaus.

11.5

## TONIJNSALADE

Heerlijke huisgemaakte tonijnsalade.

12.5

## BRIE

Met walnoten en honing.

12

## KROKANTE KIP

Met kimchi en sriracha mayonaise.

12.5



# SOEPEN

## TOMATENSOEP

Huisgemaakt, met gehaktballetjes.

7.5

## MOSTERDSOEP

Huisgemaakt, met spekjes.

7.5

## SOEP VAN DE MAAND

Wisselende huisgemaakte soep. Vraag onze medewerkers.

7.5

# PLATES

van 12:00 tot 16:00 uur

Onze plates worden geserveerd met friet en rauwkost.

## SMID'S SCHNITZEL

Geserveerd met gebakken ui, champignons en spekjes.

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

## RUNDERCARPACCIO

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

18

## KROKANTE KIP

Gemengde salade met krokante kip, kimchi en sriracha-mayonaise.

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

### BAKJE SOFTIJS MET DIP

Met mini marshmallows en dip naar keuze.

3.5



# DINER

vanaf 17:00 uur

## VOORGERECHTEN

### PLUKBROOD KLEIN/GROOT 7/13

Brood van de plaatselijke bakker met smeersels.

### TOMATENSOEP 7.5

Huisgemaakt, met gehaktballetjes.

### MOSTERDSOEP 7.5

Huisgemaakt, met spekjes.

### SOEP VAN DE MAAND 7.5

Wisselende huisgemaakte soep. Vraag onze medewerkers.

### RUNDERCARPACCIO 15

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

### CHAMPIGNONS UIT DE OVEN 11

Uit de oven, geserveerd met oude kaas en knoflooksaus.

### TONIJN TATAKI 15

Geserveerd met mango, wakame, sriracha-mayonaise en sesam.

### POKE BOWL 14.5

Met sojabonen, mango, wortel, komkommer en sojasaus. Keuze uit: krokante kip of tonijn.

## HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en rauwkost.

### KOGELBIEFSTUK 32.5

Van de grill, geserveerd met rode wijnsaus.

### LINDSAY'S LASAGNE 20.5

Favoriet van de medewerkers van de Smid! Geserveerd met brood.

### GEMARINEERDE KIPFILET 21.5

Geserveerd met satésaus, kroepoek en gefrituurde uitjes.

### QUICHE 22

Huisgemaakte quiche met broccoli, spinazie, uien, champignons, cherrytomaten en Goudse kaas.

### ZALM 24.5

Geserveerd met wortelcremé, hollandaise saus en knapperige kappertjes.



## BURGERS

### BEEFBURGER DE SMID

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

21

### CRISPY CHICKEN BURGER

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

21

### SHIITAKE BURGER

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

21

### SPICY BURGER

Huisgemaakte runderburger met jalapeños, tomaat, cheddar, komkommer, rode ui, mesclun en sriracha-mayonaise.

21

### ITALIAN BURGER

Huisgemaakte runderburger met mozzarella, rode ui, rucola en truffelmayonaise.

21



## KLASSIEKERS

### SPARERIBS VAN GASTERIJ DE SMID

Onze welbekende spareribs! Huisgegaard en gemarineerd. Geserveerd met knoflooksaus.

25.5

### OOSTERS KIPPETJE

Kippendij met roerbakgroente, cashewnoten. Gebakken in Oosterse saus.

22

### SMID'S SCHNITZEL

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

21

# DESSERTS

## ZOMERSE CHEESECAKE 9.9

Huisgemaakte cheesecake met framboos, witte chocolade en Bastogne bodem. Geserveerd met een bol vanille-ijs.

## TIRAMISU 9.5

Een biscuit van lange vingers, geserveerd met mascarpone bavarois.

## SMIDS FAVORIET 9

Softijs geserveerd met boerenjongens, advocaat en slagroom.

## SORBET 9

Softijs geserveerd met aardbeiensaus, divers fruit en slagroom.

## PORNSTAR MARTINI 9.5

Ijstaartje van passievrucht, eiwitschuim en biscuit.

## LIEVER KOFFIE NA?

### IRISH COFFEE 8

Koffie met Irish Whiskey en slagroom.

### FRENCH COFFEE 8

Koffie met Grand Marnier en slagroom.

### SPANISH COFFEE 8

Koffie met Likeur 43 en slagroom.

### ITALIAN COFFEE 8

Koffie met Amaretto en slagroom.



# UIT ETEN MET EEN GROEP?

## KIES DAN VOOR ONZE:

### WANDELING OVER DE KAART

Geniet samen met je gezelschap in drie gangen van bijna alles dat onze menukaart te bieden heeft.

Te bestellen vanaf 4 personen.

Kosten: €42.50 per persoon.

### KEARLSPLANK

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

Te bestellen vanaf 6 personen.

Kosten: €24.50 per persoon.

\*Bovenstaande arrangementen zijn alleen op reservering.

### ALLERGIE OF DIEET?

Vraag gerust naar onze allergenenkaart.



# OP ZOEK NAAR EEN LEUKE BIJBAAN?

Dan zit je bij ons goed! Hier werk je tussen de gezelligheid, samen met een jong en enthousiast team. Wij houden van aanpakken, maar ook zeker van gezelligheid en een goede sfeer op de werkvloer.

Of je nu biertjes tapt, gerechten serveert of achter de schermen helpt: samen zorgen wij ervoor dat alles op rolletjes loopt en gasten graag terugkomen.

Zie jij jezelf hier al rondlopen?

Laat van je horen en spreek ons gerust even aan. Wie weet sta jij hier binnenkort zelf.



GASTERIJ



**DE SMID**

ETEN • DRINKEN • FEESTEN