

DINER

Gasterij de Smid



VOOR GERECHTEN

Tomatensoep

Huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes.

8

Mosterdsoep

Romige huisgemaakte mosterdsoep met krokante spekjes.

8

Soep van de maand

Een wisselende huisgemaakte soep, passend bij het seizoen. Vraag onze medewerkers naar de soep van deze maand.

8

Carpaccio 'van de Noabers'

Dun gesneden carpaccio van Brandrode runderen van Erfgoed Bossem, met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en geroosterde zonnebloempitten.

14.75

Gravad lax

Huisgemarineerde zalm op krokante papadum met frisse jalapeñomayonaise.

12.5

Twentse baklever

Tip van de Smid!

Traditionele Twentse baklever met mosterdzaad, mosterdmayonaise en zoetzure rode ui geserveerd op getoaste brioche.

9.9

Portobello uit de oven

Geroosterde portobello gevuld met romige brie en zoete vijg.

11.5

Gyoza's

Japanse dumplings gevuld met malse kip, komkommer, wortel en wakame. Geserveerd met jalapeñomayonaise en sojasaus.

10.5

Proeverij van de Gasterij

Een gevarieerde proeverij van verschillende voorgerechten van onze kaart, ideaal om samen te delen.

Te bestellen vanaf twee personen.

16.5



HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en rauwkostsalade.

Duo van varken

Malse varkenshaas en zacht gegaarde varkenswang, met rode-portjus.

24

Gebakken zijlende

Gebakken zijlende biefstuk met gekarameliseerde witlof en in kruidenboter gebakken bospaddenstoelen.

Tip van de Smid!

32

Tournedos 180 gram

Malse tournedos met truffeljus en een krokantje van Parmaham.

37.5

Dorade

Dorade met zacht gekonfijte venkel en een venkelsaus.

23.5

Quiche

Huisgemaakte quiche met broccoli, spinazie, ui, champignons en cherrytomaat, afgewerkt met Goudse kaas.

22

Spicy burger

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

21

Zalm

Gebakken zalm met romige preistoof en een zachte bieslookbotersaus.

24.5

Beefburger

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

21.5

Runderstoof

Zacht rundvlees, gegaard in bokbier. Geserveerd in een knapperig pasteibakje.

23.5

Lindsay's linzencurry

Huisgemaakte linzencurry met zoete aardappel, wortel en geitenkaas. Geserveerd met naanbrood.

21

Crispy chicken burger

Krokante kipburger met rode ui, cheddar, tomaat, sla en honingmosterdsaus.

21

KLASSIEKERS

Spareribs van Gasterij de Smid

Onze welbekende spareribs, huisgegaard en rijk gemarineerd. Geserveerd met knoflooksaus.

25.5

Oosters kippetje

Malse kippendij met roerbakgroenten en cashewnoten, in een Oosterse sesamsaus.

22

Smid's schnitzel

Krokant gebakken schnitzel met keuze uit champignonroomsaus, zigeunersaus of gebakken ui, champignons en spek.

21

Tip van de Smid!

Liever geen keuze maken?

Ga dan voor onze "Wandeling over de kaart". Voor €42,50 geniet je in drie gangen van het vele dat onze kaart te bieden heeft. Te bestellen vanaf vier personen.

NAGERECHTEN

Cheesecake

Huisgemaakte cheesecake met sinaasappel en chai, geserveerd met een bol vanille-ijs.

9.5

Mousse van Bastogne

Luchtige Bastognemousse met frisse bosvruchten.

7.5

Smid's Favoriet

Coupe met vanille- en advocaatijs en zoete boerenjongens.

9

Tarte tatin van appel

Warme tarte tatin van appel, geserveerd met een bol perenijs.

9.5

Brownie

Rijke brownie met gezouten karamel en gekarameliseerde popcorn, geserveerd met een bol vanille-ijs.

9.5

Ruben's toetje

Koffie, thee of cappuccino met een pistache cannoli, een stukje brownie en een bonbon.

8

Tip van de Smid!

Irish coffee

Koffie met Irish Whiskey en slagroom.

8

French coffee

Koffie met Grand Marnier en slagroom.

8

Spanish coffee

Koffie met Likeur 43 en slagroom.

8

Italian coffee

Koffie met Amaretto en slagroom.

8

**IK ZIE
JE BIJ DE
SMID!**