

Speciaal bier

Erdinger witbier	€ 3,00
Westmalle dubbel	€ 3,00
Tongerlo blond	€ 3,00
Tongerlo bruin	€ 3,00
Palm	€ 2,50
Guinness draught	€ 3,00
Karmeliet tripel	€ 3,50
Mort subite witte lambic	€ 3,00
Liefmans fruitesse	€ 3,00
Desperados	€ 3,50
Duvel	€ 3,50
Pauwel kwak	€ 3,50
Seizoensbier	€ 3,50

Huiswijnen

Mas rode wijn	€ 3,00
Chardonnay droge witte wijn	€ 3,00
Förster zoete witte wijn	€ 3,00
Cabernet d'Anjou rose wijn	€ 3,00

Speciale koffies

Koffie De Oude Smidse Met Schrobblèr	€ 3,60
Duvelkes koffie Met Cointreau en Tia Maria	€ 4,50
Irish coffee Met whiskey	€ 4,50
Thee kannetje	€ 3,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!



Café - Restaurant - Bed & Breakfast - Feesten - Lunch

De Oude Smidse

Stationstraat 26 • Baexem • T 0475-451628

E info@deoudesmidsebaexem.nl

www.oudesmidse.com •  /oudesmidse



Onbeperkt Genieten • Uitgebreide lunch en menu's • Barbecue
• Catering • Diners voor gezelschappen • Koffietafels • Feesten
en partijen • Bedrijfsbijeenkomsten en cursussen • Bruiloften

Onbeperkt genieten!

- De gerechten worden geserveerd in kleinere porties
- Wanneer alle gerechten op zijn kunt u een volgende ronde bestellen
- Om 21.30 uur kan de laatste ronde besteld worden
- Het dessert is te bestellen tot 22.00 uur
- Houdt er rekening mee dat onbeperkt genieten op een drukke avond gemiddeld 3 uur duurt

Onbeperkt genieten is alleen per tafel te bestellen

Bij meer dan 6 personen serveren wij 2 verschillende gerechten per gang, vraag voor meer info.

Voorgerecht en hoofdgerecht	€ 24,95
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 27,95

Voor de kids kost het onbeperkt genieten
€ 1,50 per levensjaar t/m 12 jaar
Wij serveren alle gerechten in kinderporties, daarnaast
hebben wij ook mini snacks en mini pannenkoeken.

Lekkers om te delen

Nachos uit de oven • Uienringen

Voorgerechten

U start uw diner met een mandje vers brood
en huisgemaakte smeerseltjes

- Tomatensoep
- Groentesoep
- Goulashsoep
- Seizoensoep
- Carpaccio Met truffelmayo
- Carpaccio hert
- Carpaccio van tonijn Met wasabi crème
- Crostini makreel
- Crostini met hummus en feta kaas*
- Crostini met gerookte zalmzalade
- Herfstsalade*
- Loempia Oosterse kip Met chilisaus
- Loempia Pont l'Évêque*
- Paté van wild zwijn en fazant

- Mini saucijsje Met tomaat/appel chutney
- Krokette van kastanje champignons en Old Amsterdam*
- Pannetje scampi's Op Thaise wijze

Hoofdgerechten

- Hertenbiefstuk Met sjalottensaus
- Hazenrugfilet Met peperkoeksaus
- Fazant Met jus van eekhoortjesbrood
- Kippendij Op Afrikaanse wijze
- Varkenshaasje Met champignonsaus
- Limburgs zoervleis
- Saté van varkenshaas Met kroepoek en uitjes
- Spareribs
- Biefstuk Met pepersaus
- Mini burger Met cocktailsaus en gebakken uitjes
- Witvis en Papillotte
- Penne Carbonara
- Gevulde Portobello*
- Kibbeling Met ravigottesaus
- Gebakken zalmfilet Met kreeftensaus
- Gebakken mosselen In kerriesaus
- Lauwwarm Valdieu kaasje*
- Mini pizza*

Bijgerechten

- Frites
- Aardappelkroketjes
- Spicy wedges
- Gemengde salade
- Dagverse groente

Nagerechten

- Dame Blanche Met warme chocolade saus
- Coupe De Oude Smidse Met chocolade saus en hazelnootadvocaat
- Nougatine ijsgebak Met karamelsaus
- Hangop Met bosvruchten compote
- Huisgemaakte appelstrudel Met kaneelijs en vanille ijs
- Dessert van de chef

* Vegetarisch