

## 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
Liefmans fruitesse	€ 3,00
Duvel	€ 3,50
Pauwel kwak	€ 3,50
Seizoensbier	€ 3,50

## Huiswijnen

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

## Speciale koffie & thee

Koffie	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,20
Café au lait	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Café crème	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,50
Warme chocomel	€ 2,50
Thee	€ 2,00
Verse muntthee	€ 2,50
Thee kannetje	€ 3,50
Koffie De Oude Smidse Met Schrobbeleer	€ 3,95
Duvelkes koffie Met Cointreau en Tia Maria	€ 4,95
Irish coffee Met whiskey	€ 4,95

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!

- De gerechten worden geserveerd in kleinere porties
- Gerechten kunnen alleen gang na gang besteld worden
- Om 21.30 uur kan de laatste gang besteld worden
- Het dessert is te bestellen tot 22.00 uur
- Houdt er rekening mee dat onbeperkt genieten gemiddeld 3 uur duurt

### Onbeperkt genieten is alleen per tafel te bestellen

Bij meer dan 6 personen serveren wij niet meer dan 3 verschillende gerechten per gang

### Let op, hier wordt geen uitzondering op gemaakt

Geadviseerd wordt om voor 19.00 uur aan tafel te gaan

Voorgerecht en hoofdgerecht	€ 25,95
Voorgerecht, hoofdgerecht en één nagerecht	€ 29,50

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.

## Lekkers om te delen

Nachos uit de oven • Uienringen

## Voorgerechten

U start uw diner met vers brood  
en huisgemaakte smeerseltjes

- Tomatensoep
- Groentesoep
- Goulashsoep
- Seizoensoep
- Carpaccio Met truffelmayo
- Tonijncocktail
- Kipcocktail
- Tartaar zalm
- Wrap kip
- Wrap veggie\*
- Noodle salade\*
- Lauwwarm Valdieu kaasje\*

- Loempia kip Op Oosterse wijze
- Krokette van kastanje champignons en Old Amsterdam\*
- Scampi's Op Thaise wijze

## Hoofdgerechten

- Kogelbiefstuk Met pepersaus
- Varkenshaasmedaillons Met champignonroomsaus
- Schnitzel Met stroganoffsaus
- Saté van varkenshaas Met kroepoek en uitjes
- Spareribs
- Limburgs zoervleis Met aardappelgarnituur
- Sjerpe haan
- Gehaktbal uit de jus Met stampot
- Zacht gegaarde sukade
- Pita kalkoen
- Gebakken zalmfilet Met dillesaus
- Kabeljauw Met saffraansaus
- Gebakken mosselen Met kerriesaus
- Kibbeling Met ravigottesaus
- Gevulde Portobello\*
- Gerechtig van de chef

## Bijgerechten

- Frites
- Aardappelkroketjes
- Twisters
- Gemengde salade
- Dagverse groente

## Nagerechten

- Dame Blanche Met warme chocoladesaus
- Coupe De Oude Smidse Met chocoladesaus en hazelnootadvocaat
- Nougatine ijsgebak Met karamelsaus
- crème brûlée van chocolade Met gezouten karamel ijs
- Coupe yoghurt-bosvruchtenijs
- Dessert van de chef

\* Vegetarisch