

# Welkom in restaurant 't Smulhuis

Het Smulhuis bestaat sinds 1948, al 4 generaties lang, Koos van de Broek begon zijn frituur in combinatie met het werken op de mijn. Dit bleek een goede start en basis te zijn voor Het Smulhuis in Brunssum. Hier werd gestart in een caravan en bleek binnen 5 jaar 'n dus danig succes, dat hij samen met zijn vrouw Tonnie het huidige pand bouwde. Hier werd zowel een frituur als een restaurant gebouwd.

In 1972 namen Theo en Annie Sanders – van de Broek de zaak over en sloten gelijktijdig het restaurant om er voor te zorgen dat de klanten niet meer buiten op de stoep moesten wachten om hun frietje op te halen.

Na ongeveer 20 jaar kwam hun dochter Jacqueline en partner Hans in de zaak erbij met de gedachte om het wat rustiger aan te doen, in 1993 werd de frituur omgebouwd en vergroot, er werd toen de basis gelegd voor de huidige zaak. De derde generatie ging verder op een nieuw in geslagen weg, uitbreiding van het assortiment met niet uit het oog te verliezen basis van het zelf produceren en bereiden van onze producten. De frituur werd een cafetaria zodat de klant ook op een gezellige manier bij het Smulhuis kon blijven eten.

In 2004 werd besloten om de basis van Opa en Oma weer te herstellen door een restaurant er naast te bouwen.

Dit alles werd in het jaar 2009 – 2010, bekroond door uitgeroepen te worden tot 1e beste Cafetaria van Nederland en beste van Limburg. Daarnaast was er ook nog een 1e prijs voor meest gepassioneerde Ondernemer van Nederland.

Net als in de cafetaria staat de kwaliteit en versheid van onze producten voorop.

Het restaurant biedt plaats aan 45 zitplaatsen. Daarnaast zijn nog eens 45 zitplaatsen op ons terras, welke sinds voorjaar 2009 is aangelegd.

Naast gezellig dineren worden er regelmatig thema-avonden gehouden in ons restaurant. Denk hierbij voornamelijk aan de seizoenen als een asperge of wildavond, maar natuurlijk proberen wij iedere keer weer iets anders te verzinnen. Wilt u graag op de hoogte gebracht worden van deze avonden, vraag dan gerust aan iemand van de bediening voor meer informatie. Ook kunt u uw adres en e-mail achterlaten zodat wij u op de hoogte kunnen houden van onze activiteiten.

Tevens kunnen wij uw avond uit eten voor groepen tot 45 personen verzorgen. Vraag bedienend personeel naar de mogelijkheden of maak een afspraak voor verdere uitleg.

Weet u niet meer wat u cadeau kunt doen? Wat dacht u van een avondje uit eten in ons sfeervol ingericht restaurant! Wij hebben cadeaubonnen in elke prijs, welke u kunt inleveren zowel in ons restaurant als in onze cafetaria.

**Eet smakelijk!**



## 3-Gangen Keuze Menu

### € 25,95

*Ons 3-gangen menu bestaat uit vijf voorgerechten, zes hoofdgerechten en vijf desserts waaruit u kunt kiezen. U stelt zelf een 3-gangen menu samen uit de gerechten in het onderstaande menu.*

#### VOORGERECHT

**U kunt kiezen uit de volgende vijf voorgerechten:**

Garnalencocktail

of

Huisgemaakte soep

*(asperge-, tomaten- of uiensoep)*

of

Rundercarpaccio

of

Duo van Huisgemaakte kroketjes

*(garnaal-, truffelchampignon-, geitenkaas- of asperge ham kroket)*

of

Ravioli

**Heeft u een allergie? Meld het ons**





## HOOFDGERECHT

**U kunt kiezen uit de volgende  
6 hoofdgerechten:**

Kogelbiefstuk met saus naar keuze  
(*champ. room-, stroganoff-, pepersaus, geb. champ.*)  
(*Tournedos, meerprijs € 9,95*)

of

Vistrío met hollandaisesaus

of

Spareribs

of

Goulash / Zuurvlees

of

Schnitzel met saus

of

100% Angus Burger de Luxe (200 gram)

## NAGERECHT

**U kunt kiezen uit de volgende  
5 nagerechten:**

Moelleux au chocolat  
(*warme chocoladecake met ijs*)

of

Warm appeltaartje met bol vanille-ijs

of

Crème Brûlée

of

Ijs met verse aardbeien

of

Coupe noot

**Heeft u een allergie? Meld het ons**





# Aspergekaart

Het is weer lente en daar horen natuurlijk asperges bij !

## VOORGERECHT:

Huisgemaakte aspergekroketjes	€ 8,20
Huisgemaakte aspergesoep	€ 5,25

## HOOFGERECHT:

Asperges op limburgse wijze <i>met beenham in roomsaus</i>	€ 20,45
Asperges met lamsfilet en honingtijmsaus	€ 23,50
Asperges met varkenshaas en roomsaus	€ 23,50
Asperges met zalm en hollandaisesaus	€ 23,50
Portie verse asperges	€ 9,25

## Hamburgers

(100% Angus Burger - 200 gram)

Hamburger de Luxe <i>Sla, tomaat, augurk, cheddar, spek, gebakken uienringen en gebakken uien</i>	€ 12,50
Hamburger du Chef <i>Sla, cheddar, spek en uien</i>	€ 12,50
Hamburger Het Smulhuis <i>Sla, uien, champignons en ananas</i>	€ 12,50

## Vega burgers

Vegatarische Hamburger Smulhuis <i>Sla, champignons, uien en ananas</i>	€ 12,50
--	---------

*Alle Hamburgers en Vega Burgers worden geserveerd met friet en u kunt gebruik maken van het salade buffet.*





## Koude Voorgerechten

Garnalen cocktail	€ 8,75
<i>Cocktail van grote Noorse garnalen</i>	
Rundercarpaccio	€ 10,85
Vispalet	€ 11,50
<i>Diverse gerookte vis soorten op een bedje van salade</i>	
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,35
Trio van voorgerechten	€ 12,60
<i>Rundercarpaccio, soep en duo van huisgemaakte kroketten</i>	

## Warme Voorgerechten

Champignons a la escargots met knoflook en kruiden	€ 8,75
Duo van huisgemaakte kroketten	€ 8,20
Gebakken scampi's met pesto	€ 9,25
Gebakken inktvis ringen	€ 8,20
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie	€ 9,25
<i>in een tomaten-mascarponesaus</i>	

## Soepen

Tomatensoep	€ 5,25
Groentesoep	€ 5,25
Uiensoep	€ 5,25
Goulashsoep	€ 5,25
Bospaddenstoelensoep	€ 5,25
Aspergesoep	€ 5,25





# HOOFDGERECHTEN

## Vleesgerechten

Kogelbiefstuk	€ 16,25
Tournedos	€ 24,00
Schnitzel	€ 14,50
Varkenshaas	€ 15,95
Mix-grill	€ 20,50
Surf & Turf	€ 19,50

*\* Bij de bovenstaande gerechten kunt u een keuze maken uit o.a. de volgende sauzen: Champignonroomsaus, Stroganoffsaus, Paprikasaus, pepersaus, gebakken champignons of kruidenboter, á € 2,70.*

## Diverse vleesgerechten

Huisgemaakt zuurvlees / Limburgs zuurvlees	€ 11,75
Goulash	€ 11,75
Halve haan	€ 12,50
Saté	€ 13,00
Spareribs	€ 15,50





## Visgerechten

<b>Scholfilet</b> <i>Vers gebakken filet geserveerd met ravigotesaus</i>	€ 15,50
<b>Zalmfilet</b> <i>Met Hollandaise saus</i>	€ 18,50
<b>Zeetongfilet Picasso (Afrikaanse)</b> <i>Zeetongfilet met gebakken warm fruit of Hollandaise saus</i>	€ 19,50
<b>Vis Trio</b> <i>Trio van Zalm, koolvis en victoriabaars met Hollandaise saus</i>	€ 18,30
<b>Kabeljauwfilet</b> <i>Op een bedje van huisgemaakte risotto</i>	€ 18,50

## Vegetarische gerechten

<b>Vegetarische schnitzel naturel</b>	€ 11,95
<b>Vegetarische schnitzel met saus naar keuze*</b>	€ 14,45
<b>Vegetarische hamburger 't Smulhuis</b> <i>Met gebakken ui, champignons en ananas</i>	€ 12,50

\* Bij de bovenstaande vegetarische schnitzel kunt u een keuze maken uit de volgende sauzen: Champignonroomsaus, Stroganoffsaus, Paprikasaus, pepersaus, gebakken champignons of kruidenboter.





## Maaltijdsalades

**Salade Nicoise** € 12,75

*Salade met tonijn, ansjovis, tomaat, ei en cocktailsaus.*

**Salade Fruits de Mer** € 12,75

*Salade met diverse gerookte vis soorten, garnalen en cocktailsaus.*

**Salade Rundercarpaccio** € 12,75

*Salade van rundercarpaccio met tomaat, parmezaan, pijnboompitten en truffelsaus.*

**Salade filet de Boeuf** € 14,75

*Salade met in reepjes gesneden ossenhaas.*

**Salade Athene** € 12,75

*Salade met olijven, feta kaas, gyros en knoflooksaus.*

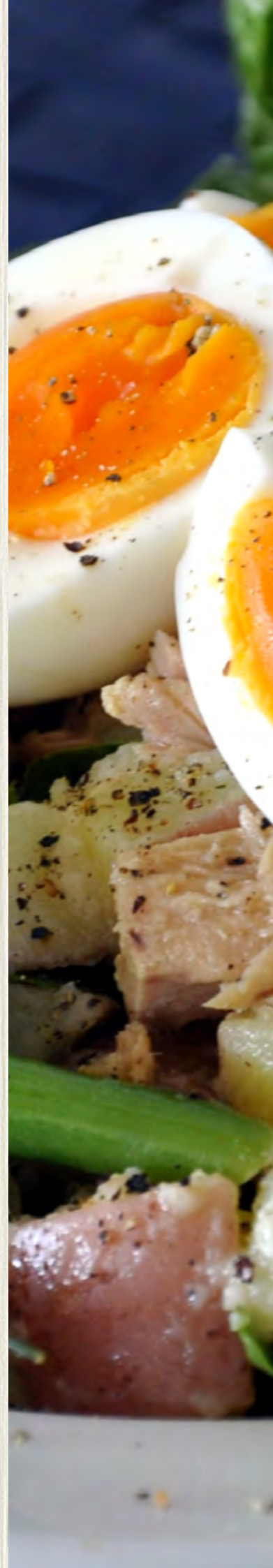
**Salade Fitness** € 12,75

*Salade met gebakken kipfilet, gemengde noten, ananas en knoflooksaus.*

**Salade met warme geitenkaas** € 12,75

*Salade met gegratineerde geitenkaas, gemengde noten en honingtijm dressing*

*\* Bij de hierboven genoemde maaltijdsalades kunt u een keuze maken uit brood of friet als bijlage.*





# Pizza's

	Normaal	Klein
<b>Margherita</b> <i>Tomaat en kaas</i>	€ 8,75	€ 6,95
<b>Funghi</b> <i>Tomaat, kaas, ham en champignons</i>	€ 9,50	€ 8,00
<b>Shoarma</b> <i>Tomaat, kaas, shoarma vlees, wittekool, sla en saus</i>	€ 13,50	€ 11,00
<b>Chicken Hawäi</b> <i>Tomaat , kaas , kipfilet en ananas</i>	€ 13,50	€ 11,00
<b>Salami</b> <i>Tomaat, kaas en salami</i>	€ 9,75	€ 8,00
<b>Taco</b> <i>Tomaat, kaas, tacogehakt, wittekool, sla en saus</i>	€ 13,50	€ 11,00
<b>Tonno</b> <i>Tomaat, kaas, tonijn en uien</i>	€ 10,50	€ 8,75





# Kindermenu

## Soep

Tomatensoep € 4,25

Groentesoep € 4,25

## Hoofdgerechten

Kindermenu Schnitzel € 6,50

Kindermenu Biefstuk € 6,50

Kindermenu Hamburger € 6,50

Kindermenu met Snack naar keuze € 5,95

## Nagerecht

Kinderijsje € 3,60

*Kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes.*





# Drankkaart

## Frisdrank:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite,	€ 2,15
Chaudfontaine blauw/rood	
Lipton Ice Tea, Ice Tea Green,	€ 2,50
Cassis, Tonic, Bitterlemon,	
Jus 'd Orange, Appelsap, Fristi	

## Alcoholische dranken

### Bieren:

Alfa Bier van het vat - <i>glas bier</i>	€ 2,15
Palm bier	€ 2,75
Leffe	€ 3,50
West Malle	€ 3,50
Erlinger	€ 3,75
Wieckse witte	€ 3,25
Liefmans	€ 3,25
Malt bier	€ 2,25
Bruin bier	€ 2,50

### Wijnen:

*Keuze uit onze huiswijnen*

*Rode, Witte of Rosé wijn*

<i>Glas wijn</i>	€ 3,50
1/4 liter wijn	€ 6,50
1/2 liter wijn	€ 10,75
<i>Fles wijn</i>	
Witte, Rood, Rosé	€ 15,95





# IJscoupe's

<b>Coupe Vanille</b>	€ 5,25
<b>Dame Blanche</b>	€ 6,75
<b>Vruchten Sorbet</b>	€ 7,25
<b>Coupe warme Kersen</b>	€ 7,25
<b>Coupe Liqueur</b> <i>Keuze uit Advocaat, Baileys, Amaretto</i>	€ 7,95
<b>Coupe Noot</b>	€ 7,25
<b>Crème Brûlée</b> <i>met een glaasje softijs met karamelsaus</i>	€ 7,25
<b>Appeltaartje van Bladerdeeg</b> <i>met karamelsaus, vanilleijs en slagroom</i>	€ 7,95
<b>Moelleux au Chocolat</b> <i>warme chocoladecake met ijs</i>	€ 7,95
<b>IJs met verse Aardbeien</b>	€ 7,25
<b>Kinderijsje</b>	€ 3,75

