



SLAPEN | GENIETEN | BELEVEN



INHOUD

Slapen Genieten Beleven	3
Over Smits	4
Warme dranken	6
Koude dranken	7
Bieren	8
Wijnen	10
Borrelkaart	12
Cocktails	14
Sterke drank	15
Geschiedenis	16
Verse producten	18



HEEFT U VRAGEN? VRAAG HET ONS
BEDIENEND PERSONEEL.



Slapen



Genieten



Beleven



WELKOM

Welkom bij Hotel Brasserie Smits!

Samen ondernemen is voor ons een droom die uitkomt. Zoals zo vaak klopt de rekening: $1+1 = 3$; we versterken elkaar. Wat zijn we blij met Hotel Brasserie Smits. Deze plek is uniek. De geschiedenis gaat terug naar 1901, dus met uniek zeggen we echt niets teveel. Stelt u zich eens voor, al meer dan 120 jaar schijnt de zon zo overvloedig op ons terras. Hoeveel mensen hebben daarvan al genoten? Het is bijzonder om in die traditie te mogen werken.



Direct bij onze start hebben we het interieur en de buitenkant van ons pand een vriendelijke en uitnodigende uitstraling gegeven. De hotelkamers zijn volledig vernieuwd. Het bruincafé heeft als het ware plaatsgemaakt voor een brasserie waar iedereen zich thuis voelt. Sommige oude elementen koesteren we, zoals de authentieke toog en de fraaie kroonluchters. We combineren dit met eigentijdse kleuren en materialen, met een subtiele knipoog naar de jachthaven van Wemeldinge. Het nieuwe logo past daar helemaal bij. Het stuurwiel met het bestek is hét vertrouwde kenmerk van Hotel Brasserie Smits.

Persoonlijke gastvrijheid en kwaliteit

Bij Hotel Brasserie Smits sturen we op twee belangrijke aandachtspunten: persoonlijke gastvrijheid en kwaliteit. U wordt gezien. Of u nu 's ochtends komt voor een kop koffie met appeltaart of cheesecake, afspreekt voor een lunch, de dag afsluit met een borrel of 's avonds met uw gezin van een smaakvol diner komt genieten. We hebben de menukaart met zorg voor u samengesteld en streven naar prijzen waarvoor u graag nog eens terugkomt. Lokaal samenwerken doen we graag! Zo werken we samen met een Zeeuws mosselbedrijf en komen onze aardappelen van het land hier verderop. Naast de kwaliteit van de producten hechten we veel waarde aan de presentatie. We weten dat het oog ook wat wilt. Wilt u blijven overnachten? Dat treft! Wemeldinge is de perfecte uitvalsbasis voor een paar dagen Zeeland en onze hotelkamers zijn spic en span.



Een zee van tijd

Op ieder moment van de dag staan we met een lach voor u klaar. We zijn blij dat u er bent! U krijgt de tijd om te genieten, wie u ook bent of wat u ook doet. Dat maakt Hotel Brasserie Smits zo uniek. Toeristen zitten gemoedelijk naast onze zakelijke gasten en bekenden van het dorp. Niemand voelt zich meer of minder en gelukkig maar. Het is die ontspannen en ongedwongen sfeer die we ook zelf zo waarderen. Een familiediner, vriendenuitje of zakelijke bijeenkomst; we ontvangen u graag.

Teamwork

We bruisen van energie om er tegenaan te gaan! Daarbij prijzen we ons gelukkig met onze medewerkers. Echte toppers, die minstens net zo vaak een compliment krijgen als onze gerechten. En ja, daar zijn we onwijs trots op. Hotel Brasserie Smits staat voor ons voor: prettig gezelschap, een mooi zonnetje, een lekker hapje en drankje. We zeiden het al: ondernemen is voor ons een droom die uitkomt!

Volg ons!

Volg ons, dan houden we u graag op hoogte. Voor nu, fijn dat u er bent!

Welkom!
Shea-Lynn en Erwin



WARME DRANKEN

Koffie	2.4
Espresso	2.4
Cappuccino	2.6
Koffie Verkeerd	2.6
Latte Macchiato	3.5
Warme Chocolademelk met slagroom	3.5 +0.6
Verse Muntthee met honing	3.5
Verse Gemberthee met honing	3.5
Lipton Thee	2.4
Feel Good Selection English Breakfast Earl Grey Groene Rooibos Chai Lemon Forest Fruit Kamille Aardbei	
Special Coffee Irish Coffee Spanish Coffee (Licor 43) Italian Coffee France Coffee	7.5
Appeltaart met slagroom	3 +0.6
Cheesecake met caramelsaus	3.5



KOUDE DRANKEN

Coca Cola	2.4
Coca Cola Zero	2.4
Lipton Ice Tea	2.8
Lipton Ice Tea Green	2.8
Sprite	2.5
Sisi sinas	2.5
Rivella	2.7
Bitterlemon	2.9
Tonic	2.9
Cassis	2.9
Spa Blauw of Rood 20cl	2.2
Spa Blauw of Rood 75cl	5.4
Karaf water* 50cl	2.5
Appelaere Appelsap	3.3
Jus d'Orange	3.1
Koude Chocomelk	3

GOED DOEL

*Elk kwartaal steunen wij een goed doel.
Van elke karaf water die wij verkopen,
doneren wij €2.00 aan dit goede doel.

Wilt u weten welk goed doel wij steunen
of kent u zelf een goed doel?

Vraag het aan één van onze medewerkers.



BIEREN VAN DE TAP

Hertog Jan 5.1%

Heeft een rijke en volle smaak vol mout. Met een klein zuurtje en een bittere afdronk geeft het een lichte tinteling op de tong.

Hertog Jan Weizen 5.7%

Is een eigenzinnig tarwebier met een vleugje koriander met een sinaasappelschil. Dit bier heeft een volmondige frisse smaak met karaktervolle bittertonen.

Leffe Blond 6.6%

Heeft een zoetige en fruitige smaak waar een vleugje bitterheid doorschemert met een pittige afdronk van sinaasappel. Dorstlessend aperitief.

Karmeliet Tripel 8.4%

Heeft niet alleen een heerlijke smaak, maar ook een heerlijke geur. Als je ruikt aan de Karmeliet Tripel denk je direct aan een rozentuin. De geur is aantrekkelijk door vanille en bruine suiker.

Wisseltap

Altijd een verrassing! Vraag ernaar bij onze medewerkers.

20cl 25cl 50cl

2.5 3.5 6

25cl 33cl 50cl

- 4.2 7.4

- 4.9 -

4.9 5.7 -

Wisselend

BIEREN UIT FLES/BLIK



Heineken 5% of 0%

Heineken Pilsener heeft een mild bittere smaak en is makkelijk doordrinkbaar.

2.5



Jupiler 5.2%

Jupiler is een bitterzachte pils en heeft een fris karakter, vlotte verteerbaarheid en toegankelijke rijke moutsmak.

2.5



Radler 2% of 0%

Is een verfrissende mix van bier en sprankelend citroenwater. Het is een licht bier en makkelijk te drinken.

3.5



Van de Streek IPA 0%

Deze IPA is gebrouwen met 4 soorten Amerikaanse hop, maar bevat nagenoeg geen alcohol! Citrusvruchten & tropisch fruit.

4.8





SPECIAAL BIEREN



Vedett Extra Blond Pilsener 5.2%

3.5

Een luxe pils met een bijzondere smaak, gedomineerd door hop. Tamelijk droog met een vleugje citroen.

Lekker bij: salades, gevogelte, vette vis en romige kazen.



Duvel 8.5%

4.7

Een droge maar toch licht zoete alcoholsmak. Dit maakt het een fijne dorstlesser met een aangenaam hopkarakter.



Davo Road Trip 8.5%

5

Het bier is zoet, fruitig en beetje warm makend en goed doordrinkbaar door de fruitige aroma's.

Lekker bij: hamburgers, oude kaas en zoete gerechten.



Westmalle Tripel 9.5%

4.8

Het is een complex bier met veel fruitigheid. Je proeft rijpe banaan en fijne hopbitterheid. Mondgevoel is rond en vol.



Westmalle Dubbel 7%

4.5

In de neus vallen de esters en fruitigheid op. Men herkent er vooral toetsen van rijpe banaan in. De smaak is fruitig.

Lekker bij: vlees gerechten, zoete desserts of romige kazen.



Kees Hazy Sunrise 7.1%

5

Fruitig IPA bier dat een licht bittere afdronk heeft. Dit bier is wazig zoals het een NEIPA betaamt.

Lekker bij: salades, gevogelde gerechten en vette vis.



Troubadour Magma 9%

5.3

De Troubadour Magma is een Belgische triple fruitig bier met bitterheid van een IPA en een explosieve geur van exotische vruchten. Een match made in heaven, zowel in de zomer als in de winter.



Hoegaarden Wit 5%

3.8

Heeft een frisse en lichtzure smaak. Dit licht gehopte bier heeft een troebele witgele kleur. Buitengewoon verfrissend.



Liefmans 3.8%

3.9

Frisse en fruitige smaak met een zoete achtergrond. Deze blend van bier is gerijpt op echte kersen.

WIJNEN

WITTE

Inspiration by Chloé Blanc

De wijn heeft een frisse, droge smaak met een beetje pit en aroma's van fruit en bloemen. Het is een blend van Grenache Blanc, Sauvignon Blanc en Colomard.



Pasque Pinot Grigio delle Venezie

De wijn is fris, fruitig, licht, levendig en heeft een mond vullende smaak. Deze wijn bestaat volledig uit de aromatische pinot Grigio.

4.4

23

Trebbiano d'Abruzzo

Aangename lichtgele wijn met delicate aroma's van bloesem in combinatie met steenfruit zoals witte perzik. Fris en evenwichtig in de smaak met indrukken van perzik en rijpe citrus

Lekker bij: aperitief of bij schaal- en schelpdieren.

5.2

25.5

Codex Chardonnay

De druiven voor deze wijn worden geplukt wanneer ze perfect rijp zijn, zodat een rijke stijl wijn ontstaat. Sappig, rijp en evenwichtig van karakter, met een vleugje hout en een klein bittertje in de afdronk.

5.7

27.9

ROSE

Inspiration by Chloé Rosé

De wijn heeft een droge, fruitige en aangename smaak, hierdoor is hij zeer prettig om te drinken. De wijn heeft aroma's van framboos en aardbeien. De wijn is een blend van Grenache, Cargnan en Cinsault.

4

20

Esprit de Gassier Rosé

De wijn heeft aroma's van scherpe rode bessen, kersen en bloed-sinaasappel. Door het minerale element wordt levendigheid aan de wijn toegevoegd. Kruidige aroma's van framboos en mandarijnen en gekonfijte rozen. De wijn is in een typische Provence stijl met een blend van Grenache, Cinsault en Syrah.

Lekker bij: aperitief, salades en visgerechten.

5.4

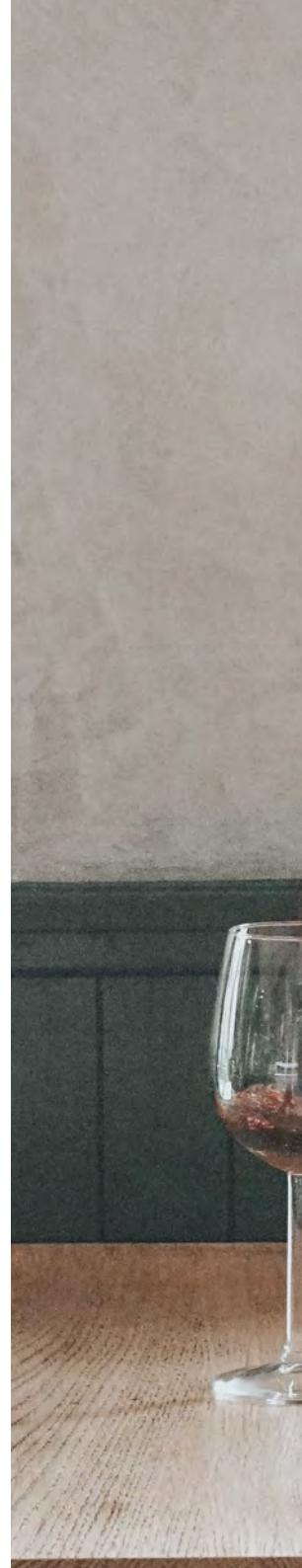
26

AIX

Deze heerlijke rosé heeft de smaak van rood bosfruit, kersen en aardbeien. De wijn heeft een zeldzame frisheid, harmonieuze structuur en de lange afdronk maakt dat deze wijn het gehele jaar door te genieten is. De wijn is een blend van Ganache Noir, Cinsault en Syrah.

-

33.5



WIJNEN

ROOD

Inspiration by Chloé Rouge

De wijn heeft een zachte, volle smaak in de mond. Bevat verschillende rood/zwart fruit aroma's en tinten van chocolade en eiken. De wijn is een blend van Shiraz/Syrah, Ganache en Carignan.


4


20

Seriti Merlot

Een verfijnde Merlot uit Swartland en Wellington. Klimaat en bodem geven de wijn elegantie en complexiteit. Zacht en romig in de neus, met chocolade en specerijen. De smaak is vol, rijp en elegant.

4.4

22

Codex Cabernet Sauvignon-Merlot

De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een lage opbrengst. Dat geeft een geconcentreerde wijn met rijpheid en lange, complexe afdronk. De houtrijping maakt de wijn zacht en kruidig.

Lekker bij: wild gerechten, kazen en chocolade.

5.8

27.5

BUBBELS

Vallformosa Classic Brut Cava

Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig.

5

29

DESSERTWIJN

Moscatel dóro

Halfzoete wijn met de smaak van lichte sinaasappel, rozijn, oranjebloesem, honing en diverse kruiden.

6

-

PORT & SHERRY

Rode port

4

-

Witte port

4

-

Fino sherry

3.7

-

Medium Sherry

3.7

-



ADVIES OVER ONZE WIJNEN?
VRAAG HET ONS BEDIENEND PERSONEEL.



BORRELKAART

Broodplank met smeersels	5.5
Aioli Tapenade Roomboter	
Nacho's met Pulled pork +2.5	6
Kaas Tomaat Ui Jalapeño peper Guacamole Chili saus	
Kaasplankje Smits	9.5
3 soorten kaas vijgenchutney Noten-vijgenbrood	
Bittergarnituur	9.5 / 17.2
12 of 24 stuks	
Vlammetjes	6.5
6 stuks	
Tempura garnalen	6.1 / 10.9
6 of 12 stuks	
Kaasstengels	6.5
6 stuks	
Black Angus bitterballen	7.5
6 stuks	
Oesters rauw	7.5
3 stuks	
Oesters gegratineerd	9.5
3 stuks	
Scampi's in look	12.8
6 stuks	
Mossel snackpan	11
Ca. 500 gram	
Borrelplank Smits	17.5
Jonge kaas Oude kaas Brie Fuet Olijven Bitterballen Tempura garnalen Brood Aioli Tapanade	



COCKTAILS

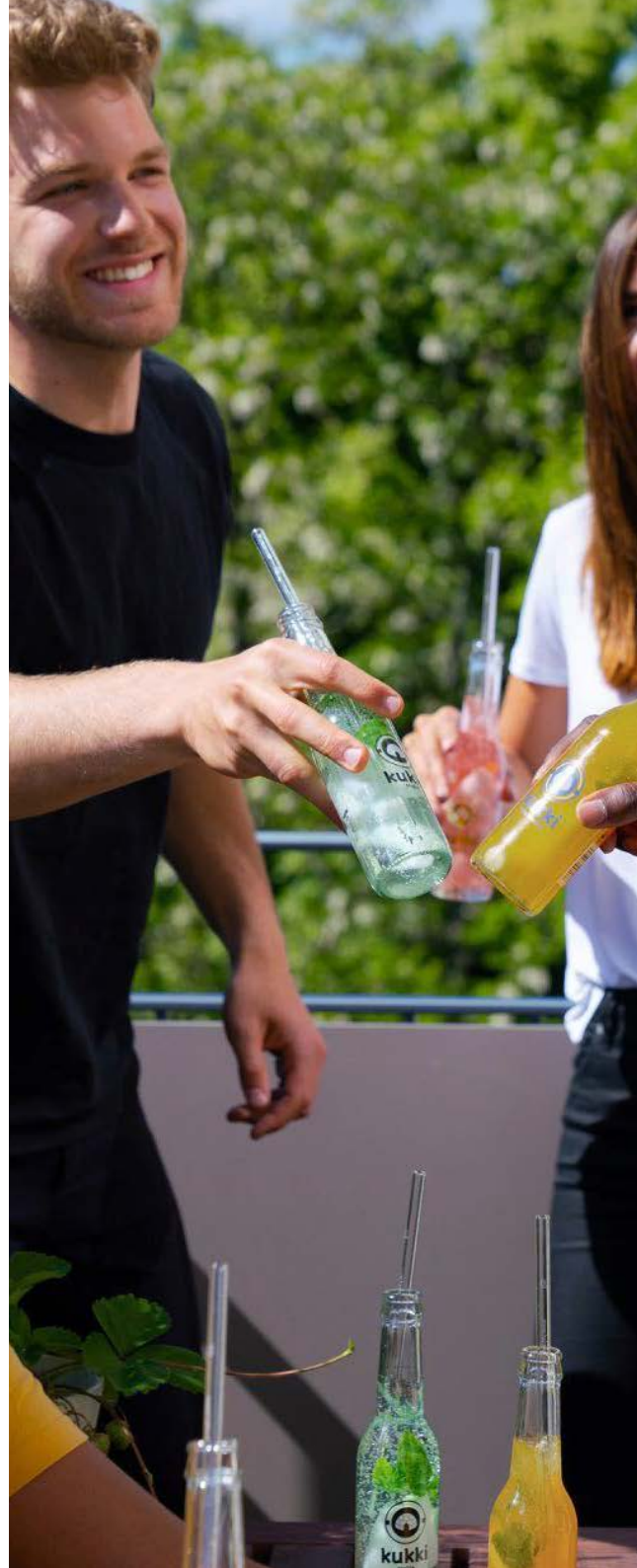
Kukki Cocktails

Mojito	7.5
Sex on the beach	7.5
Passion Mint	7.5
Grapefruit	7.5
Aperol Spritz	7.5
Gin Tonic Bombay	7.8
Gin Tonic Hendriks	8.3



MOCKTAILS

Lipton Ice Tea Sparkeling Mint & Lime	3.7
---------------------------------------	-----





STERKE DRANK

Jenever jong oud bessen	3
Vieux	3.3
Martini Bianco	3.3
Licor 43	4.5
Tia Maria	4.5
Baileys	4.5
Amaretto	4.5
Cointreau	4.5
Grand Marnier	4.5
Hennessy	7
Calvados	5.5
Bombay gin	5
Hendricks gin	6
Jameson	5.5
Aberlour Single Malt 12 jaar	8.5
Ballantines	4.9
Bacardi rum	4
Malibu	4.5
Vodka	4.5
Schrobbelèr	4
Jägermeister	4
Limoncello	4



RUIM 150 JAAR GESCHIEDENIS

ONTDEK ONZE TIJDLIJN

Rond **1870**, al snel na de opening van het kanaal, werd hier een rijtje huizen gebouwd.

Na 11 jaar in **1888**, kocht hij de aangrenzende woning om uit te breiden, van beide woningen maakt hij 1 geheel.

In **1905** laat Cornelis het pand drastisch verbouwen en aanpassen naar de eisen van die tijd. Na Cornelis wordt het hotel uitgebaat door zijn dochter en daarna kleinzoon. Het hotel heeft een belangrijke functie in de steeds maar toenemende drukte in de scheepsvaart.

1870

1888

1905

1877

1901

In **1877** kwam Cornelis Kopal vanuit Noord-Brabant naar Wemeldinge om zich hier te vestigen. Op 21 februari opende hij herberg 'de Eerste Aanleg'.

In **1901**, hij is dan 76 jaar oud, gaat het bedrijf over op zijn schoonzoon Cornelis Antonius Smits. Herberg 'de Eerste Aanleg' krijgt na de overname een nieuwe deftigere naam 'Hotel Smits'.



SLAPEN | GENIETEN | BELEVEN

In **1989/1990** wordt het woonhuis aan de kanaalweg, dat tot die tijd gebruikt is als slijterij, gesloopt om Hotel Smits op-nieuw uit te breiden. De achterliggende zaal werd ingericht als Vlaamse volksspeelhal.

1989/1990

Op **1 april 2020** draagt de familie Wisse het stokje over aan de huidige eigenaren, de familie Van der Linden, die op hun beurt ook weer grondig verbouwd hebben. Het gehele hotel is op de schop gegaan, alle leidingen en elektra is vernieuwd, alle kamers zijn geüpgraded naar de hedendaagse standaard en het appartement wat boven het café zat is omgebouwd tot luxe kamers.

1973

In **1973** komt er een einde aan de familietraditie, het hotel met het achtergelegen woonhuis aan de westelijke kanaalweg wordt verkocht aan de familie Wisse. De naam Hotel Smits blijft.

2020

Tevens is het café verfrist en veranderd naar brasserie. Hierdoor heeft er een naamswijziging plaatsgevonden naar Hotel Brasserie Smits. De familie wilt de authentieke elementen van het pand behouden en vernieuwen zodat de rijke geschiedenis van deze plek behouden blijft.



VERSE PRODUCTEN

G.J. Schouwenaar

Het boerenbedrijf is een gemengd bedrijf, met als hoofdtak het melkvee. Daarnaast is er akkerbouw en zijn er op dit moment ruim 150 schapen. Vroeger waren er naast schapen ook nog varkens bij het bedrijf. De volgende gewassen worden geteeld door boer Gerard. Snijmais, suikerbieten, tarwe en natuurlijk de heerlijke aardappels die u bij Hotel Brasserie Smits op uw bord geserveerd krijgt.

Al sinds 1957 is de vader van Gerard het familiebedrijf begonnen. Gerard heeft het bedrijf op zijn beurt in 2015 overgenomen maar zijn vader werkt nog altijd mee!

De heerlijke (Agria) aardappels kunt u ook mee naar huis nemen. Aan huis hebben Gerard en zijn vrouw een verkooppunt waar u een zakje mee kunt nemen. Het adres is: **Oude Polderweg 6 Wemeldinge**. Maar 5 minuten rijden met de auto!

De Groot Eieren Yerseke

Onze versesarrel eitjes komen uit Yerseke van de boerderij. Deze boerderij wordt gerund door de enthousiaste familie de Groot. Ze hebben inderdaad een GROOT hart voor de kippen!

Dierenwelzijn en goed voor de beestjes zorgen staat bij hen voorop. En dat proef je in het ei! Ook bent u welkom om verse eitjes bij hun te halen, ze hebben sinds kort een handig eierautomaat op de boerderij!

Hartelijk welkom op **Molendijk 25 in Yerseke!**



VERSE PRODUCTEN

“In onze familie draait alles om de zee. Dit is namelijk onze bron. Daar worden onze heerlijke en voedzame schelpdieren gekweekt en geoogst. Onze overgrootvader Pieter Verwijs begon in 1880 met het kweken van oesters.

Sinds we ons kunnen herinneren, leven we met en van de zee. We zijn trots dat we zijn nalatenschap met Premier kunnen voortzetten.

We zorgen er elke dag voor dat onze klanten over de hele wereld kunnen genieten van een volledig assortiment verse Premier schaal- en schelpdieren en zeegroenten. Van smaakvolle kreeften en krabben tot de best gevulde mosselen, kokkels en andere schelpjes en de meest premium oesters op de markt.”

“Wij selecteren alleen het allerbeste!”

Krijn Verwijs Yerseke is één van de versleveranciers van Smits. Zij streven net als Hotel Brasserie Smits naar kwaliteit. Wij zijn trots om samen met Krijn Verwijs te mogen samenwerken en onze gasten elke dag een Premier Moment kunnen aanbieden. - Team Smits

“De gebieden waar onze seafarmers onze producten zaaien en oogsten, bevinden zich over de hele wereld. Wij zien hen als onderdeel van onze familie en kennen ze persoonlijk. Samen geloven we in dezelfde duurzame toekomst die de zee kan bieden en zijn we op weg om onze ecologische voetafdruk te verminderen tot een minimum.

Geniet bij SMITS Brasserie en Hotel van uw eigen Premier Moments met inspirerende bereidingswijzen van onze schaal- en schelpdieren, het hele jaar door.”

PREMIER
SEAFARMERS
BY NATURE





WILHELMINASTRAAT 90
4424 BD WEMELDINGE

INFO@SMITSWEMELDINGE.NL
WWW.SMITSWEMELDINGE.NL
0113 – 621 214

