



KOUDE KEUKEN

Palingfilet uit de Smit-Bokkum visrokerij	17,00
Met toast en saladegarnituur	
Eendenborst uit eigen rokerij	15,00
Met salade van groene appel, bloedsinaasappel en citrus	
Visschotel Smit-Bokkum	18,00
Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm	
Visschotel Pieterman	16,00
Met huisgerookte paling, zalmfilet en haring	
Zalmtartaar	14,50
Met kokos, gemengde groente, noten en avocado	
Trio vissalades	11,50
Salade van zalmmoot, tonijn- en makreel, met salade en brood	
Makreel	9,00
Met zuurdesembrood, gegrilde paprika en sojasaus	
Hollandse garnalen en gamba's cocktail	16,00
Met saladegarnituur en brood	
Zachte 'flip' (kadet) met:	
Paling	7,00
Haring	3,50
Hollandse garnalen	7,00
Kroket	3,50

BIJGERECHTEN

Losse haring	per stuk 2,75
Halve toast met gerookte paling	per stuk 4,50
Brood met tapenade, olijfolie en zeezout	5,00
Friet	3,75
Portie kleine stukjes kibbeling	9,50
Ouderwetse stampot van rode kool	4,50
Compôte van rabarber en appel	4,00

SOEP

Vissoep	9,75
Op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen	
Palingsoep	normaal 8,75 klein 5,00
Op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling	
Soep van de dag	

WARME KEUKEN TOT 15.30 UUR

(warme keuken sluit van 15.30-17.00 uur)

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum visrokerij	23,50
Met tagliatelle en citroen-bieslook roomsaus	
Zalmmoot uit de Smit-Bokkum visrokerij	18,50
Met tagliatelle en citroen-bieslook roomsaus	
Coquilles Saint-Jacques	15,50
Met zoete witlof en bloedsinaasappel-dragonsaus	
Geitenkaas-Portobello salade	13,50
Met honing, antiboise en walnoten	
Gamba's zoetpikant	15,50
Met krokante aardappelsalade, nigella en sesam	
Gebakken mosselen	13,50
Met vadouvan, saus van Monnickendams witbier en pangrattato	
Kibbeling van kabeljauw	18,50
Heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade	
Gebakken Noordzeetong	28,00
Met seizoensgroente	
Dagvis gestoofd à la Smit-Bokkum	dagprijs
Met rode koolstamp en 'butter & eeksaus'	



DESSERTS

Cheesecake	7,00
Fruitsalade met vanille roomijs	9,50
Hollandse kaasplank	11,00
Dame Blanche	6,50
Dessert van de dag	