

**BEZORG- EN AFHAALGERECHTEN**      dinsdag-zondag 16-20 u

**PASTAGERECHTEN**

Stel je eigen vis-pastagerecht samen voor € 19,50!

**1. Kies je Pasta**

Tagliatelle met truffelsaus

Kreeftrisotto

**2. Kies je Vis**

Huisgerookte zeebaars

Huisgerookte zalmoot (€ 17,-)

Gebakken Noordzee dagvis

Coquilles en gamba's

**3. Kies je extra garnituur**

Gebakken groente + € 5,50

Rode koolstamp en butter en eek + € 4,50

Gezoete rabarber + € 3,50

Friet + € 2,25

**KLASSIEKERS**

Kibbeling met friet, salade en remouladesaus 15,50

Gestooft Noordzee Heilbot met rode koolstamp en butter & eeksaus 21,50

Twee 200 grams Noordzeetongen, gebakken in de roomboter met seizoensgroente 21,50

Vitello Tonato van zacht gegaarde kalfssukade, met ansjovismayonaise en salade 14,50

**SOEPEN**

Palingsoep 6,50

Vissoep 6,50

**DESSERTS**

Karamel cheesecake 5,00

Tiramisu 5,00

Chocolade brownie 4,00

**BROODJES, SALADES EN BITES**

Broodje Paling 6,50

Salade Hollandse garnalen 14,50

Trio zalmsalade, tonijnsalade en kabeljauwrillette 7,50

Portie Kibbeling van kabeljauw 6,00

Portie Palingbitterballen (6st.) 6,00

**WIJN**

In samenwerking met Victory Wines, één van onze leveranciers en specialist in Duitse wijnen, bieden we ook vier wijnen aan die mooi aansluiten bij onze gerechten:

Schwarztrauber, Grauburgunder 2016, Pfalz (375 ml, halve fles)	8,50	Kleine fles, groots fruitig. Ideaal!!
Bickel-Stumpf, Sylvaner, Franken	15,00	Fris, knisperend, heerlijk aperitief
Matthias Gaul, 'Asselheim' Riesling 2016, Pfalz	16,00	Citrus, passiefruit, licht romig, elegant
Matthias Gaul, 'Asselheim' Pinot Noir 2016, Pfalz	17,00	Helder, levendig, vurig rood fruit

PAVILJOEN  
**SMIT·BOKKUM**  
VOLENDAM · SINDS 1856