



SMIT-BOKKUM KERSTMENU

Met kerst genieten van een viergangendiner van Smit-Bokkum! We hebben een heerlijk winters menu samengesteld, met onze huisgerookte vis in een mooie hoofdrol. Met een verfijnd wijnnarrangement van onze sommelier Evert geurt de warme sfeer en smaak van Smit-Bokkum door de hele huiskamer!

Vier gangen diner € 42,50 p.p. (vanaf 2 pers.)

Af te halen of bezorgd! (gerechten worden sous vide verpakt geleverd, om thuis op te warmen)

Voor 22 t/m 26 december te bestellen.

Voorgerecht

Truffel-champignon risotto met huisgerookte zeebaars

Tussengerecht

Koolrabi-aardpeersoep met walnoot en huisgerookte zalmoot

Hoofdgerecht**

Noordzee grietfilet in kruim van groene kruiden, met pastinaak, aardappelmousseline en gember-dragonsaus

of

Klassieke boeuf Bourguignon van runderbavette

Dessert

Stoofpeer-kersen crumble

Maak het feest compleet met 2 flessen Loire wijn van Evert's wijnkaart voor € 42,50!

2018 Chenin Blanc, Chateau Pierre-Bise, Anjou, Loire

2018 Cabernet Franc, Domaine de la Butte 'Jacky Blot', Bourgeuil, Loire

** Bijgerechten: rode kool en butter & eek + 4,50 / Friet + 2,25 / Seizoensgroente + 6,-



BEZORG- EN AFHAALMENU din-zon 16-20 u Bel 0299-363373

PASTAGERECHTEN

Stel je eigen vis-pastagerecht samen voor € 18,50!

1. Kies je Pasta

Tagliatelle met truffelsaus

Tomaat-olijvenrisotto

Gnocchi van Marco Lupi**

*** voor ons handgemaakt!*

met doperwtensaus

2. Kies je Vis

Huisgerookte zeebaars

Huisgerookte zalmoot (€ 17,-)

Gebakken Noordzee dagvis

Coquilles en gamba's

Huisgerookte Eendenborst

3. Kies je extra garnituur

Gebakken groente +€ 5,50

Rode koolstamp en butter&eek +€ 4,50

Gezoete rabarber +€ 3,50

Friet +€ 2,25

KLASSIEKERS

Tartaar van huisgerookte zalm, met wasabimayo en kokos-lavas dressing 11,50 *Instant classic!*

Kibbeling met friet, salade en remouladesaus 15,50

Gestoomde 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 13,50

Visburger van kabeljauw en Hollandse garnalen, met paprikasaus 8,50

SOEPEN

Palingsoep 6,50 // Vissoep 6,50 // Palingsnert 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 13,50

Trio zalmalade, tonijnsalade en kabeljauwrillette 7,50

Portie kibbeling van kabeljauw 6,00

Portie XL Smit-Bokkum palingbitterballen (6st.) 9,00

WINKELARTIKELEN

Huisgerookte palingfilet 100/200/300gr
8,50 p/100 gr

Huisgerookte zalmoot 3,75 p/100gr

Gerookte makreel 1,75 p/100gr

Huisgerookte dorade 8,00/st

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