



## AFHAAL-EN BEZORGMENU

Naast ons à la carte afhaal-en bezorgmenu hebben we enkele heerlijke visboxen samengesteld! Ideaal voor een gezonde borrel of een romantisch thuisdiner 😊  
*te bestellen op vrijdag, zaterdag en zondag*

---

### HAPJESBOX

De Smit-Bokkum hapjesbox is een selectie van vier stuks fingerfood, met onze huisgerookte vis in een mooie hoofdrol. Dé visverrijking van iedere borrel! Met:

- Mini wrap van makreel, avocado en salade
- Gamba in bladerdeeg met haricots verts en gerookte paprikasaus
- Huisgerookte paling met toast en pastinaakcrème
- Mini bun met gegaarde kalfssukade en bbq saus

*Voor 2 personen: € 34,50 / Voor 4 personen: € 64,50*

---

### DINERBOX

De dinerbox bestaat uit een wisselend viergangen diner, met op dit moment:

#### Voorgerecht:

Kastanje-pompoen risotto met huisgerookte dorade

#### Tussengerecht:

Knolselderijsoep met chorizo, karamelappel en gamba

#### Hoofdgerecht\*\*:

Noordzee dagvis in roomboter gebakken, met groene asperge, haricots verts, aardappelmousseline en kreeftensaus of Klassieke Hertenstoofschotel

#### Dessert: Chocolade fondant met kersen

*Voor € 39,50 p.p. (te bestellen vanaf 2 pers.) De gerechten zijn waar nodig thuis op te warmen met onze opwarmbeschrijving.*



## AFHAAL-EN BEZORGMENU

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

### PASTAGERECHTEN

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

1. Kies je Pasta	2. Kies je Vis	3. Kies je extra garnituur
Tagliatelle met truffelsaus	Huisgerookte zeebaars	Gebakken groente +€ 5,50
Tomaat-olijvenrisotto	Huisgerookte zalmoot (€ 17,-)	Rode koolstamp en butter&eek +€ 4,50
Gnocchi van Marco Lupi** <i>** voor ons handgemaakt!</i> <i>met doperwtensaus</i>	Gebakken Noordzee dagvis	Gezoete rabarber +€ 3,50
	Coquilles en gamba's	Friet +€ 2,25
	Huisgerookte Eendenborst	

### KLASSIEKERS

Tartaar van huisgerookte zalm, met wasabimayo en kokos-lavas dressing 11,50 *Instant classic!*  
Kibbeling met friet, salade en remouladesaus 15,50  
Gestoofte Noordzee heilbot met rode koolstamp en butter & eeksaus 21,50  
Klassieke Hertenstoofschotel met aardappelmoussoline 17,50  
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