



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 😊

Check hier ook het heerlijke maandmenu met onze onvervalste Hollandse Asperge!

KONINGSBOX (van 24 t/m 27 april) *uiterlijk één dag van tevoren te bestellen*

De Smit-Bokkum Koningsbox! Het Nederland-gevoel in zes hapen. Met onze heerlijke vis uiteraard! Tijdens het koningsweekend te bestellen. Met:

- Gegaarde kalfssukade, oranje piquillosaus en briochebun
- Asperge-zoete aardappelsalade met garnalen
- Quiche van huisgerookte zalm, spinazie en geitenkaas
- Aspergesoep
- Huisgerookte paling met zuurdesem en pastinaakcrème
- Oranje tiramisu

Voor 2 personen: € 39,50 / Voor 4 personen: € 69,50

DINERBOX (vrijdag t/m zondag) *uiterlijk één dag van tevoren te bestellen*

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

Voorgerecht: Rilette van kabeljauw met komkommersalade

Tussengerecht: Vegetarische lenterisotto met groene asperge, doperwten en citroen

Hoofdgerecht**:
*Noordzee dagvis in roomboter gebakken
met Hollandse asperges, roseval en Hollandaise*

Gegrilde kalfsribeye met pepersaus, groente en aardappelmoussoline

Dessert: Huisgemaakte lemon tart

Supplement: Aspergesoep + € 6

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 din-zon 16-20 u

Bel 0299-363373

PASTAGERECHTEN

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

1. Kies je Pasta

Tagliatelle & tomaat-paprikasaus

Doperwten-spinazierisotto

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 kool 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

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

Gegrilde kalfsribeye met pepersaus, groente en 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 // Soep van de dag 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, Auxerrois 2018, Pfalz

14,00 Sprankelend, tintelend, fruitig. Lente!

Bickel-Stumpf, Sylvaner 2018, Franken

15,00 Fris, knisperend, heerlijk aperitief

Matthias Gaul, 'Asselheim' Riesling 2018, Pfalz

16,00 Citrus, passiefruit, licht romig, elegant

Matthias Gaul, 'Asselheim' Pinot Noir 2016, Pfalz

17,00 Helder, levendig, vurig rood fruit