

## LUNCHKAART van 12-16.30 uur

### KLASSIEKERS UIT ONZE EIGEN ROKERIJ SINDS 1856

Palingfilet uit eigen rokerij op toast met saladegarnituur 19

Visschotel Pieterman met huisgerookte paling, zalmfilet en haring 19

Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm 18

### BROODJES EN SALADES

Trio vissalades salade van zalm, tonijn en kabeljauw, met salade en brood 12.50

Zalmtartaar met wasabimayo, gepocheerd ei en kokos-lavassaus 15.50

Zuurdesem met makreel met paprika's, rucola en basilcummayo 11

Hollandse garnalencocktail met venkel, citroen en dragonmayo 17

Gamba's Pil-Pil Spaans klassiek met brood, salade en kruidenboter 16.50

Gebakken mosselen licht gepaneerd, met salade, brood en aioli 14.50

Vegetarische salade met biet, olijf, rode ui, vijgenjam, pecan en geitenkaas 11.50

Broodje van de maand wisselende special

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen 10.50

Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling 10.50

Soep van de dag

Hollandse borrelplank met charcuterie, sardien, kroketjes, kazen en olijven 14

## WARME GERECHTEN

### UIT ONZE EIGEN ROKERIJ SINDS 1856

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij met doperwten, haricots, tuinbonen en Dijonaise 24.50

Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij met tagliatelle en truffelsaus 20.50

Twee 200 grams Noordzeetongen gebakken, met seizoensgroente en butter&eek 31.00

Kibbeling van Kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade 19.50

### VIS VAN DE DAG *Dagvers van de Volendammer en IJmuiden visafslag*

Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en botersaus Dagprijs

Dagvis à la Smit-Bokkum, gestoofd op klassieke Volendammer wijze Dagprijs

met rode koolstamp en 'butter & eeksaus'

### Bijgerechten

Zoute haring 2.75 /st // Halve toast met paling 4.50 /st // Brood met tapenade en olijfolie 5.00 //

Friet of Gebakken aardappelen 3.75 // Portie kleine stukjes kibbeling 9.50 // Ouderwetse stampot

van rode kool 4.50 // Compôte van rabarber 4.00

## DINERKAART vanaf 17 uur

### VOORGERECHTEN UIT EIGEN ROKERIJ SINDS 1856

Palingfilet uit eigen rokerij op toast op toast met saladegarnituur 19

Visschotel Pieterman met huisgerookte paling, zalmfilet en haring 19

Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm 18

### VOORGERECHTEN KLASSIEK

Trio vissalades salade van zalm, tonijn en kabeljauw, met salade en brood 12.50

Zalmtartaar met wasabimayo, gepocheerd ei en kokos-lavassaus 15.50

Huisgerookte Eendenborstfilet met linzen, appelstroop, tomaatcompôte en krokante buikspek 15.50

Hollandse garnalencocktail met venkel, citroen en dragonmayo 17

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen 10.50

Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling 10.50

Soep van de dag

## HOOFDGERECHTEN

### UIT ONZE EIGEN ROKERIJ SINDS 1856

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij met doperwten, haricots, tuinbonen en Dijonaise 24.50

Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij met tagliatelle en truffelsaus 20.50

### Hoofdgerechten klassiek

Twee 200 grams Noordzeetongen gebakken, met seizoensgroente en butter&eek 31.00

Kibbeling van Kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade 19.50

Coquilles Saint-Jacques met een kreeft-garnalenrisotto 23.50

Tournedos klassiek in de boter gebakken met champignons en cherry-pepersaus 31.00

Zacht gegaarde kalfssukade met zoete aardappelpuree, portobello en rode portsaus 24.50

Vegetarische ovenschaal met pasta, pompoen, champignons, pecorino en paprikasaus 18,50

### VIS VAN DE DAG *Dagvers van de Volendammer en Ijmuiden visafslag*

Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en botersaus Dagprijs

Dagvis à la Smit-Bokkum, gestoofd op klassieke Volendammer wijze Dagprijs

met rode koolstamp en 'butter & eeksaus'

### Bijgerechten

Zoute haring 2.75 /st // Halve toast met paling 4.50 /st // Brood met tapenade en olijfolie 5.00 //

Friet of Gebakken aardappelen 3.75 // Portie kleine stukjes kibbeling 9.50 // Ouderwetse stampot

van rode kool 4.50 // Compôte van rabarber 4.00