



**Smit  
Bokkum**

ROKERIJ • SINDS 1856

## AFHAALMENU

Voilà! Het afhaal- en bezorgmenu van onze visdelicatessenwinkel, dat stuk toonbank bij de ingang van het restaurant. Met vooral heerlijke vis vers uit eigen rokerij!

---

### WARME DINERGERECHTEN *din-zon 17.00-20.00 u*

- Zeebaarsfilet uit eigen rokerij, met tagliatelle en truffelsaus 20
- Kibbeling van kabeljauw, met friet, salade en remouladesaus 16
- Noordzee dagvis gestoofd op Volendammer wijze, met rode kool en butter & eeksaus 21
- Noordzee dagvis gebakken in de roomboter, met stampot van de dag 21
- Visburger van kabeljauw en Hollandse garnalen, met paprikasaus 10,50

---

### *Uit onze visdelicatessenwinkel, din-zon 9.30-18.00*

#### Zachte broodjes

- Broodje huisgerookte paling 6,50
- Broodje haring 3
- Broodje Hollandse garnalen 6,50
- Broodje zalmfilet 5
- Broodje makreel 4.5
- Broodje zalm/tonijnsalade 4.75

#### Soepen

- Palingsoep 6,50
- Vissoep 7,50

#### Winkelartikelen

- Palingfilet 100/200/300 gr 8,50 p/100 gr
- Huisgerookte dorade 8,50
- Huisgerookte zalmoot 3,75 p/100 gr
- Gerookte makreel 1,75 p/100 gr

#### Desserts

- Tiramisu 5
- Cheesecake 5

## 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	17,00	Sprankelend, tintelend, fruitig. Lentel!
Bickel-Stumpf, Sylvaner 2018, Franken	17,00	Fris, knisperend, heerlijk aperitief
Matthias Gaul, 'Asselheim' Riesling 2018, Pfalz	18,00	Citrus, passiefruit, licht romig, elegant
Matthias Gaul, 'Asselheim' Pinot Noir 2016, Pfalz	19,00	Helder, levendig, vurig rood fruit