

Lunch

12:00 tot 16:30 uur

BROODJES EN SALADES

72 uur gegaarde kalfssukade met ansjovismayo en zuurdesem	13,50
Spaanse salade met coquilles, gamba's, chorizo en paprikasaus	18,50
Gebakken mosselen met salade, brood en kruidenboter	14,50
Salade gepofte knolselderij, biet, walnoten en paddenstoelmayo	10,50
Broodje Visburger van kabeljauw en garnalen met piquillomayo	14,50
Smit-Bokkum Tonijntosti tuna melt met zuurkool, emmentaler en licht pikante aioli	12,50
Zalmtartaar met wasabimayo, gepocheerd ei en kokos-lavas	16,50
Trio vissalades salades van van zalm, tonijn en kabeljauw, met salade en brood	13,50

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

Palingfilet uit eigen rokerij op toast op toast met biethummus en salade	19,00
Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie: paling, zeebaars, dorade en zalm Met haring: + € 2,50	20,00

WARME LUNCHGERECHTEN

Twee 200 grams Noordzeetongen gebakken, met seizoensgroente	32,00
Krokant gebakken kabeljauwmoten met friet, salade en remouladesaus	21,50

WARM UIT EIGEN ROKERIJ

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum Visrokerij met truffellasagne	26,50
Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij met tagliatelle en truffelsaus	22,50

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag.

SOEPEN

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen	11,50
Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling	11,50
Soep van de dag	Dagprijs

VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuiden visafslag

Gebakken IJsselmeerpaling met friet en salade	Dagprijs
Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en botersaus	Dagprijs
IJsselmeer stoofaal 'Rechttop in 't pannetje' met rode koolstamp en 'Butter & Eek' saus	Dagprijs
Dagvis à la Smit-Bokkum gestoofd op klassieke Volendammer wijze met rode koolstamp en 'Butter & Eek'	Dagprijs

Vis "op ze Volledams"

DESSERTS

Cheesecake	7,50
Chocolade Brownie	7,50
Tiramisu	7,50
Huisgemaakt appelgebak	4,25
Dessert van de dag	—
Cake van de dag	—
Dame Blanche	6,50

BITES

Friet	4,00
Krokante sardien met daslook dipsaus	7,50
Zoute haring	3,00
Halve toast met paling	5,00
Brood met tapenade en olijfolie	5,50
Portie kleine stukjes kibbeling	9,50
Ouderwetse stamppot van rode kool	5,50
Compôte van rabarber	4,00
Seizoensgroente uit de oven	6,50
Luxe borrelplank, met kaas, worst, kroketjes, sardien en olijf	17,00



Heeft u een allergie of specifieke wensen?
Onze kok weet vast een smakelijke oplossing.

Wifi: **smitbokkumguest**
Password: **smitbokkum1856**