

Diner

17:00 tot 21:00 uur

VOORGERECHTEN KLASSIEK

| | |
|--|-------|
| Huisgerookte eendenborstfilet met flatbread, perzikchutney en vijgen | 15,50 |
| Gamba's Pil-Pil met brood, salade en kruidenboter | 16,50 |
| Bonensalade met childressing met chocolade en walnoten | 12,50 |
| Zalmtartaar met wasabimayo, eidooier en kokos-lavassaus | 16,50 |
| Hollandse garnalencocktail klassiek met salade en cocktailsaus | 19,00 |

VOORGERECHTEN EIGEN ROKERIJ

| | |
|---|-------------------|
| Palingfilet uit eigen rokerij op toast met tartaartje van biet en salade | 20,00 |
| Visschotel Smit-Bokkum Huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met brood en salade Met haring: | 20,00 + € 3,00 |

HOOFDGERECHTEN KLASSIEK

| | |
|--|-----------------|
| Noordzeetong 2 stuks à ca. 200 gr ('tong 5'), in roomboter gebakken, met seizoensgroente | Dagprijs |
| Kibbeling van Kabeljauw heerlijk krokante moten, met friet, salade en remoulade | 21,50 |
| Coquilles Saint-Jacques met kreeftrisotto | 26,50 |
| Tournedos klassiek klassiek in de boter gebakken met champignons en pepersaus | 37,50 |
| Spaanse kip stoofpot met chorizo, olijf en tomaat | 23,50 |
| Vegetarische ovenschaal met pasta, pompoen, champignons, pecorino en paprikasaus | 19,50 |

HOOFDGERECHTEN EIGEN ROKERIJ

| | |
|--|-------|
| Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij met gekarameliseerde witlof en sherrysaus | 26,50 |
| Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij met tagliatelle en truffelsaus | 24,50 |

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 IJmuider visafslag

| | |
|--|-----------------|
| Gebakken IJsselmeerpaling met friet en salade | Dagprijs |
| Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en botersaus | Dagprijs |
| IJsselmeer stoofaal 'Recht op 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"

BITES

| | | | |
|---|------|----------------------------------|------|
| Mandje zuurdesembrood met zalmousse en tapenade | 6,50 | Portie kleine stukjes kibbeling | 9,50 |
| Zoute haring - per stuk | 3,50 | Ouderwetse stampot van rode kool | 5,50 |
| Halve toast met paling - per stuk | 6,00 | Compôte van rabarber | 4,00 |
| Friet | 4,00 | Seizoensgroente uit de oven | 7,50 |



**Smit
Bokkum**

ROKERIJ • SINDS 1856

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

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