

Diner

17:00 tot 21:00 uur

VOORGERECHTEN KLASSIEK

Huisgerookte eendenborstfilet	16,50
met doperwtencrème, artisjokharten, pompoen en puntpaprika	
Gamba's Pil-Pil	18,50
met brood, salade en kruidenboter	
Zalmtartaar	19,50
met wasabimayo en kokos-lavassaus	
Hollandse garnalencocktail	Dagprijs
klassiek met salade en cocktailsaus	
Flatbread (vega óf kippendij)	13,50
met courgette, rucola, tomaat, pesto en piquillomayo	

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

Paling uit eigen rokerij op toast	22,00
met toast en saladegarnituur	
Visschotel Smit-Bokkum	21,50
huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met brood en salade – met haring: + € 3,00	

HOOFDGERECHTEN KLASSIEK

Noordzeetong	Dagprijs
2 stuks 'tong 5', in roomboter gebakken met seizoensgroente	
Kibbeling van kabeljauw	22,00
heerlijk krokante moten met friet, salade en remoulade	
Coquilles Saint-Jacques	29,50
met seizoensrisotto	
Angus ribeye	38,50
in roomboter gebakken met chimichurri	
Louis' curry	25,50
gele curry volgens het familierecept van onze half-Filipijnsechef Louis, geserveerd met kippendij óf kabeljauw	
Vegetarisch rijstgerecht	19,50
met haricots verts, spitskool, puntpaprika, aubergine en sesammayo	

HOOFDGERECHTEN EIGEN ROKERIJ

Zeebaarsfilet uit de Smit-Bokkum rokerij	29,00
met spitskool, aijschampionns en truffelsaus	
Zalmmoot uit de Smit-Bokkum rokerij	27,50
met tagliatelle en truffelsaus	

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

SOEPEN

Vissoep op basis van kabeljauw en Hollandse garnalen	12,50
Palingsoep op basis van de huisgerookte Smit-Bokkum paling	12,50
Soep van de dag	Dagprijs

VIS VAN DE DAG

Dagvers van de Volendammer en IJmuider visafslag

Dagvis gebakken in de roomboter met seizoensgroente en kreeftensaus	Dagprijs
Dagvis à la Smit-Bokkum gestoofd op klassieke Volendammer wijze met rode koolstamp en 'Butter & Eek' saus	Dagprijs
Gebakken IJsselmeerpaling met friet en salade – <i>vanaf mei</i>	Dagprijs
IJsselmeer stoofaal 'rechttop in 't pannetje' met rode koolstamp en 'Butter & Eek' saus – <i>vanaf mei</i>	Dagprijs

BITES

Broodplank zuurdesem met tapenade, olijfolie en aioli – met huisgerookte zalmousse:	7,50 + € 5,00
Palingbite stukje toast met huisgerookte paling	6,50
Ouderwetse stampot van rode kool met 'Butter & Eek' saus	7,00
Zoute haring – per stuk	3,50
Friet	4,50
Seizoensgroente	10,50

Benieuwd naar onze heerlijke gerechten voor de kleintjes?
Vraag het onze bediening.



**Smit
Bokkum**

ROKERIJ • SINDS 1856

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