

Diner

17:00 tot 21:00 uur

VOORGERECHTEN

Zalmtartaar van huisgerookte zalm met wasabi mayonaise, ei, croutons en salade	19,50
Gamba's Pil-Pil met kruidenboter, salade en zuurdesembrood	19,50
Hollandse garnalen met toast, cocktailsaus en salade	Dagprijs
Huisgerookte eendenborstfilet met rode biet, walnoot, balsamico en salade	16,50
Vitello tonato – kalfssukade rucola, tonijnmayonaise en kappertjes met zuurdesembrood	19,00
Salade geitenkaas met pijnboompitten, honing, zongedroogde tomaat en basilicumdressing	16,50

KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

Huisgerookte paling met toast en salade	23,50
Visschotel Smit-Bokkum huisgerookte visselectie (paling, zeebaars, dorade en zalm) met salade en zuurdesembrood – met haring:	23,50 + € 3,50

HOOFDGERECHTEN

Noordzeetong 2 stuks in roomboter gebakken met seizoensgroente	Dagprijs
Kibbeling van kabeljauw heerlijke krokante kabeljauwmoten met friet, salade en remouladesaus	24,50
Coquilles Saint-Jacques met seizoensrisotto	29,50
Louis' Curry gele curry volgens het familierecept van onze kok Louis, geserveerd met kippendij of met kabeljauw (+ € 4,00)	26,50
Angus ribeye in de roomboter gebakken, met seizoensgroente en pepersaus	38,50
Vegetarisch rijstgerecht met haricots verts, spitskool, puntpaprika, aubergine en sesammayo	19,50

HOOFDGERECHTEN UIT EIGEN ROKERIJ

Huisgerookte zeebaarsfilet met seizoensgroente en truffelsaus	31,50
Heetgerookte zalmoot met tagliatelle en truffelsaus	28,50

Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

SOEPEN

Vissoep met kabeljauw, mosselen en gamba	13,50
Palingsoep Op basis van onze huisgerookte Smit-Bokkum paling	12,50
Soep van de dag	Dagprijs

VIS VAN DE DAG

Dagvis gebakken in roomboter met seizoensgroente en kreeftensaus	Dagprijs
Dagvis gestoofd à la Smit-Bokkum op klassieke Volendammer wijze, met rode koolstamp en 'butter & eek' saus	Dagprijs
Gebakken IJsselmeerpaling met friet en salade – vanaf mei t/m september	Dagprijs
IJsselmeer stoofaal 'rechttop in 't pannetje' met rode koolstamp en 'butter & eek' saus – vanaf mei t/m september	Dagprijs

BIJGERECHTEN

Broodplank zuurdesem met tapenade, olijfolie en aïoli – met huisgerookte zalmousse:	7,50 + € 5,00
Rode koolstamp met 'butter & eek' saus	7,50
Gezoete rabarber	5,00
Friet met mayonaise	5,50
Seizoensgroente	10,50

HUISGEMAAKTE DESSERTS

Cheesecake met een bolletje ijs	11,50
Chocolade brownie met een bolletje ijs	11,50
Tiramisu	11,50
Dame blanche	9,50
Dessert van de dag	—
Bonbons van Volendamse sterrenchef Simon Jonk keuze uit 5 verschillende soorten aan tafel – prijs per stuk	2,25

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



Smit Bokkum
ROKERIJ • SINDS 1856

Allergie of specifieke wensen? Onze kok weet vast een smakelijke oplossing.