

# Lunchkaart



Foto boven: mijn vader Jan Smit (5e generatie) is nog dagelijks actief met het ambachtelijk roken van de lekkerste paling ter wereld.

Foto onder: de broers Evert (2e van links), Jan (3e van links) en Jaap (6e van links) 'Bokkum' in ongeveer 1933. Evert was mijn opa.

Smit-Bokkum is opgericht door mijn voorouders, de broers Jan en Evert Smit (bijnaam 'Bokkum'). Zij openden in 1856 samen de eerste visrokerij van Volendam. Op dit moment heb ik als 6e generatie van de familie 'Bokkum' de eer om dit historische verhaal voort te zetten.

Onze ambachtelijk huisgerookte vis vormt het hart van onze keuken; in de rokerij is het gehele verwerkings- en rookproces (en uiteraard de smaak) nog exact zoals in 1856. Paling blijft daarbij de onbetwiste smaakmaker van onze zaak.

Als Smit-Bokkum willen we een plek zijn waar nostalgie en gastronomie samenkomen. Daarbij willen we als ESF® gecertificeerd bedrijf een uithangbord zijn voor het behoud van de traditionele IJsselmeeraal en de bijbehorende cultuur. Op onze menukaart koesteren we daarom de klassieke rechttoe-rechtaan gerechten uit de Volendamse keuken.

*Evert Smit*



## Smit Bokkum

ROKERIJ ♦ SINDS 1856

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

Wifi: [smitbokkumguest](#)  
Password: [smitbokkum1856](#)

# Lunch

12:00 tot 16:00 uur

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Zalmtartaar van huisgerookte zalm</b><br>met wasabi mayonaise, ei, croutons en salade            | <b>19,50</b>    |
| <b>Broodje Matroos</b><br>met markreel, geroosterde paprika, sesam en basilicum dressing            | <b>13,50</b>    |
| <b>Spaanse salade</b><br>met gamba's, coquille, calamares, chorizo, olijven en zuurdesembrood       | <b>26,50</b>    |
| <b>Hollandse garnalen</b><br>met toast, cocktailsaus en salade                                      | <b>Dagprijs</b> |
| <b>Huisgerookte eendenborstfilet</b><br>met rode biet, walnoot, balsamico, salade en zuurdesembrood | <b>16,50</b>    |
| <b>Vitello tonato – kalfssukade</b><br>rucola, tonijnmayonaise en kappertjes met zuurdesembrood     | <b>19,00</b>    |
| <b>Salade geitenkaas</b><br>met pijnboompitten, honing, zongedroogde tomaat en basilicum dressing   | <b>16,50</b>    |

## KLASSIEKERS UIT EIGEN ROKERIJ

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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Noordzeetong</b><br>2 stuks in roomboter gebakken met seizoensgroente                               | <b>Dagprijs</b> |
| <b>Kibbeling van kabeljauw</b><br>heerlijke krokante kabeljauwmoten met friet, salade en remouladesaus | <b>24,50</b>    |
| <b>Gamba's Pil-Pil</b><br>met kruidenboter, salade en zuurdesembrood                                   | <b>19,50</b>    |
| <b>Gebakken mosselen</b><br>met zuurdesembrood, kruidenboter en salade                                 | <b>16,50</b>    |
| <b>Spies van malse kippendij</b><br>met satésaus, friet en salade                                      | <b>22,50</b>    |
| <b>Vegetarisch rijstgerecht</b><br>met haricots verts, spitskool, puntpaprika, aubergine en sesammayo  | <b>19,50</b>    |

## WARM UIT EIGEN ROKERIJ

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Huisgerookte zeebaarsfilet</b><br>met seizoensgroente en truffelsaus | <b>31,50</b> |
| <b>Heetgerookte zalmoot</b><br>met tagliatelle en truffelsaus           | <b>28,50</b> |

# Altijd goed

Dit smaakt de hele dag

## SOEPEN

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

## VIS VAN DE DAG

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

## BIJGERECHTEN

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Rode koolstamp met 'butter &amp; eek' saus</b> | <b>7,50</b>  |
| <b>Gezoete rabarber</b>                           | <b>5,00</b>  |
| <b>Friet met mayonaise</b>                        | <b>5,50</b>  |
| <b>Seizoensgroente</b>                            | <b>10,50</b> |

## BITES

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Broodplank zuurdesem</b><br>met tapenade, olijfolie en aioli – met huisgerookte zalmousse: | <b>7,50</b><br>+ € 5,00 |
| <b>Palingbite</b><br>toast met huisgerookte paling – per stuk                                 | <b>7,50</b>             |
| <b>Zalmousse bite</b><br>toast met huisgerookte zalmousse – per stuk                          | <b>6,00</b>             |
| <b>Zoute haring – per stuk</b>  | <b>3,50</b>             |
| <b>Champagne fluut met palingsoep</b><br>met huisgerookte paling                              | <b>6,00</b>             |
| <b>Kibbeling van kabeljauw</b><br>per portie  | <b>9,00</b>             |
| <b>Bruschetta met jamón ibérico</b><br>met olijfolie, tomaat, knoflook en basilicum           | <b>8,00</b>             |

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