

Voorgerechten.

Runder carpaccio
met een huisgemaakte pesto dressing, oude Beemster kaas,
pijnboompitten en rucola
€13,40

Gyoza's
met dingesneden lente ui, ketjap, sojasaus, wasabimayonaise
en sesamzaadjes
€11,80

Vitello tonnato
met kappertjes, rode ui rucola en A-damuitjes
€ 13,60

Soep van het moment
een heerlijke huisgemaakte verrassing
€8,10

Tomatensoep
met dingesneden prei en crème fraîche
€8,50

Trio uit de zee
garnalen kroketje, gerookte zalm en een knoflook gamba
€13,20

Gegratineerde champignons
gevuld met notengehakt, knoflookolie en kaas (vegan)
€10.60

Hoofdgerechten. Onze Vlees gerechten

Ossenhaasspies

een spies van malse ossenhaas stukjes die wordt geserveerd
met pepersaus en seizoen groenten

€28,30

Kip saté

huis gemarineerde kippendijen spies met satésaus, atjar,
kroepoek en gebakken uitjes

€23,20

Spareribs

malse spareribs in een zoete licht pittige marinade,
deze wordt geserveerd met knoflook saus en whisky saus

€24,50

Het Smidje

onze heerlijke cajun hamburger met als topping; sla, tomaat,
komkommer, ui, augurk, kaas en natuurlijk onze heerlijke
hamburger saus

€19,10

Extra groente of salade gewild?

Die kunt u bijbestellen,

Salade €3,10

Extra seizoen groenten €3,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en
mayonaise.

Onze vis gerechten

Gebakken zalm filet
met een Oosterse saus, sesamzaadjes, lente ui en seizoen
groenten
€23,60

Gebakken dorade filet
met een tomatenbasilicumsaus, citroen en
seizoen groenten
€24,40

Onze vegetarische en veganistische gerecht

Bospaddenstoelen ravioli
een heerlijke vegetarische pasta met een
bospaddenstoelenroomsaus,
zongedroogde tomaat en lente ui
€24,40

Het vegan Smidje
onze heerlijke vegan burger met als toppings;
sla, tomaat, ui, augurk, en natuurlijk onze heerlijke BBQ saus
€19,10

Extra groente of salade gewild?
Die kunt u bijbestellen,
Salade €3,10
Extra seizoen groenten €3,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en
mayonaise.

Nagerechten .

Zoete taco

gevuld met banketbakkersroom, verse slagroom en aardbeien
€9,40

Citroen panna cotta

rood fruit, kandij crumble en passievruchten sorbetijs
€9,60

Dame blanche

3 bollen vanille-ijs, verse slagroom en echte chocoladesaus
€8,60

Huisgemaakte appeltaart

met vanille-ijs en verse slagroom
€8,20

Coco Jumbo jar

mousse van mango en kokos geserveerd met passievruchten
sorbetijs (vegan)
€9,80

Frisse scroppino

met limoen en sorbetijs
€9,20