

# FRANK'S SMOKE HOUSE

DELI | CAFE | RESTAURANT

GOOD MORNING

## ONTBIJT tot 11 uur

- CROISSANT 2
- PAIN AU CHOCOLAT 3
- YOGHURT MET GRANOLA 5

## FRANK'S BREAKFAST 7

Croissant met jam, versgeperste jus d'orange en koffie of thee naar keuze

## BITES vanaf 11 uur

- BEEF JERKY 6
- SMOKE HOUSE TRIO 9  
crostini met gerookte zalm, ribeye en eendenborst
- GEDROOGDE WORST 7  
van Brandt & Levie
- PALING MET TOAST 13  
een Hollandse traditie
- BITTERBALLEN VAN HOLTkamp 8  
6 stuks, met mosterd
- EENDENCROQUETTES 7  
2 stuks, huisgemaakt, met mosterd

## VOOR DE KINDEREN

- FRITES MET BRAADWORST 9
- FISH 'N CHIPS 11
- BOLLETJE IJS (kokos of vanille) 3

## MIDDAG

van 11 tot 16 uur

- OMELETTE MET TRUFFELKAAS 9  
drie biologische eieren

## SMOKE HOUSE BENNY 14

gepocheerde bio-eieren met zalm, spinazie en hollandaise

## THOMAS' SELECT BURGER 16

dry-aged beef met spek en gerookte kaas. Met frites

## BROODJES

tot 18 uur

### BUILD YOUR OWN BROODJE

Om op te eten, mee te nemen of te laten bezorgen  
Vraag de bediening om een broodjeskaart

## AVOND

van 17 tot 22 uur

geserveerd met sla en aardappelen

## ZALM 24

lichtgerookte wilde zalmoot met spinazie en hollandaisesaus

## CATCH OF THE DAY 22

elke dag een verrassing uit de zee, vraag ernaar

## STEAK 24

dry aged gegrilde entrecote met geroosterde tomaat en verse chimichurri salsa

## BRISKET 20

runderborst, licht gerookt en zacht gestoofd met zomerse boontjes

## KIP 22

gerookte boerderijkip met een curry van spitskool en kokos

## VEGETARISCH 18

polenta met gerookte ricotta, zomerse groenten en pikante paprikacoulis

## SMOKE HOUSE EXPERIENCE MENU 35

- Smoke House Trio - (crostini met gerookte zalm, ribeye en eendenborst)
- Catch of the Day, Brisket of Kip (Zalm of steak € 2 supplement)
- Dessert naar keuze

## SMOKE HOUSE PLANKEN

Frank's rookkunst, vanaf 11 uur.  
Met sauzen, brood en gerookte boter

### BEST OF FISH

Biologische Schotse zalm, heilbot, makreel, mosselen, Entertainment krabsalade

- 1-2 personen 20
- 3-4 personen 38
- 5-6 personen 56

### WE LOVE SALMON

Wilde Chinook zalm, wilde gravad lax, biologische Schotse zalm

- 1-2 personen 27
- 3-4 personen 52
- 5-6 personen 75

### BEST OF MEAT

Ribeye, eendenborst, ossenworst, ham, chorizo

- 1-2 personen 16
- 3-4 personen 31
- 5-6 personen 45

### GEROOKTE KAAS

Belegen geiten-, boeren- en truffelkaas, geserveerd met kweepeergelei

- 1-2 personen 11

### EXTRA'S

FRITES 5  
met smokey ketchup en mayo

GEMENGDE SALADE 5  
vers en puur met vinaigrette

### SALADES

geserveerd met brood

GEROOKTE BURRATA 11  
met bieten, tomaten en basilicum

GEROOKTE MAKREEL 11  
met venkel, appel en meloen

## VISSPECIALITEITEN

vanaf 11 uur

KING KRAB - 200 gram 32  
warm geserveerd met pernodboter en chilimayo

OESTERS 15  
6 Fines de Claire uit de Vendée, met brood en gerookte boter

HOME TOWN SHRIMP 11  
10 gestoomde gambas, pittig gekruid (Baltimore-style)

ALBACORE TONIJN 11  
lijn-gevangen in Madagascar en gemarineerd met geroosterde bieten en paprika

FISH 'N CHIPS 15  
in bierbeslag gebakken kabeljauw met gerookte jalapeño-relish

## DESSERT

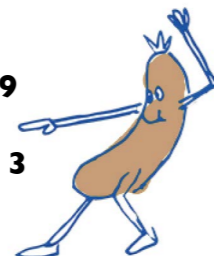
LAVACAKE 7  
warm chocoladetaartje met vanilleijs

KARDEMOMPARFAIT 7  
met rabarber

CLAFOUTIS 7  
warm bananentaartje met kokosijs

CHEESECAKE 7  
huisgemaakt met roodfruitcoulis

\* Probeer eens een glaasje ETIM bij je dessert 6



# FRANK'S SMOKE HOUSE

DELI | CAFE | RESTAURANT

## WIST JE DAT...

...al onze gerookte producten uit onze eigen ambachtelijke rokerij komen? Hier 50 meter vandaan. Dus zo uit de rookkast op je bord. Verser kan je het niet krijgen. En al onze gerookte producten zijn ook in onze winkel te koop. Vraag de bediening.

## WIJN

### BUBBELS (GLAS / FLES)

#### Crémant:

Vincent Edouard Poirier **6 / 30**  
Chardonnay en Arbois – Loire, Frankrijk  
Fris, droog

#### Champagne:

Leclerc Briant - Cuvée Brut Réserve **12.50 / 65**  
Pinot Meurnier, Pinot Noir en Chardonnay  
Biodynamisch en zacht

### WITTE WIJN (GLAS / FLES)

Huiswit **4 / 14** (500 ml karaf)  
Vermentino en Sauvignon blanc - Frankrijk  
Fris, aromatisch

The Holy Snail **5.50 / 28**  
Sauvignon blanc – Loire - Frankrijk  
Stuivend, frisse zuren, groene appel

Well of Wine **5 / 25**  
Chardonnay - Languedoc - Frankrijk  
Romig, krachtig, Houtrijping

### RODE WIJN (GLAS / FLES)

Huisrood **4 / 14** (500 ml karaf)  
Merlot, Cabernet sauv. en Carrignan - Frankrijk  
Rood fruit, soepel

JA! **5 / 25**  
Tempranillo – La Mancha - Spanje  
Biologisch, gebalanceerd

Las Niñas, Reserva **6 / 30**  
Carmenère – Colchagua - Chili  
Intens, zwarte bes, chocola

### ROSE (GLAS / FLES)

Domaine La Samarette **5 / 25**  
Grenach, Syrah en Vermentino - Frankrijk  
Biologisch, elegant, framboos

Wij hebben een uitgebreide wijnkaart, vraag hiernaar aan onze bediening!

## BIER

### VAN DE TAP

Gulpener Ur-Pils **3.25**  
Gerardus Blond **4.50**  
Seizoensbier **4.50**

### FLES

#### SMOKED BEERS

Frank's Smoke House Eagle **5.50**  
Helles Rauchbier **6.00**  
Märzen Rauchbier **6.00**  
Dark Usher **5.50**

#### TWO CHEFS

Funcy Falcon **4.80**  
Kinky Koos **4.80**  
Howling Wolf **4.80**  
Green Bullet **4.80**

#### BRUUT

Eigenweiss **4.80**  
Fier 3 **4.80**  
Stennis **4.80**



## COCKTAILS & SPIRITS

### COCKTAILS

Mimosa **9.50**  
Bloody Mary **10.50**  
Negroni **9.50**  
Dark 'n Stormy **9.50**  
Espresso Martini **9.50**  
Cosmopolitan **9.50**  
Old Fashioned **11.00**  
Smokey Margarita **10.50**  
Long Island Ice Tea **13.00**

### GIN & FEVER TONIC'S

V2C met Tonic **9.75**  
Bobby's Gin met Clementine Tonic **9.25**  
Hendrick's Gin met Elderflower Tonic **10.75**  
Hermit Gin met Mediterranean Tonic **12.25**  
Copperhead met Aromatic Tonic **12.25**

### RUM

Gosling Rum Black Seal **6.00**  
Havana Club 3Y **6.00**  
Ron Zacapa 23Y **8.50**

### VODKA

Absolut Vodka **5.00**  
Grey Goose **7.00**  
Oyster Vodka **9.00**  
Our Vodka Amsterdam (350 ml) **42.00**

### WHISKEY

Jameson **5.00**  
Jack Daniels **6.00**  
Glenmorangie **7.00**  
Talisker 10Y **7.00**  
Nikka **8.00**  
Oban 14Y **9.00**  
Lagavulin 16Y **11.00**  
Hibiki Suntory **15.00**



## FRIS & WARM

### FRIS / WATER

Plat / Bruis (350 ml) **2.50**  
Plat / Bruis (700 ml) **4.50**  
Coca Cola / Light / Zero **2.80**  
Fanta **2.80**  
Sprite **2.80**  
Fever Tree Tonic **3.25**  
Clementine, Elderflower, Mediterranean of Aromatic

### SAP

Schulp biologische appelsap **3.00**  
Schulp biologische perensap **3.00**  
Big Tom spiced tomatensap **3.50**  
Verse jus d'orange **3.50**



### THEE

Verse gember- of muntthee **3.25**  
Earl Grey, groen, jasmijn of rooibos **2.75**

### KOFFIE

Americano **2.75**  
Filterkoffie **2.00**  
Cappuccino **3.25**  
Espresso **2.50**  
Dubbele espresso **3.25**  
Espresso macchiato **2.75**  
Koffie verkeerd **3.25**  
Latté macchiato **3.80**  
Irish Coffee **7.50**



Begin je weekend goed met ons Happy Oester Hour

Elke Vrijdag van 16.00 – 19.00 spatverse oesters voor maar **€ 1 euro**

Zakelijk lunchen, borrelen of dineren? Of met vrienden? Ook grote gezelschappen zijn welkom

Vraag hiernaar aan onze bediening!

