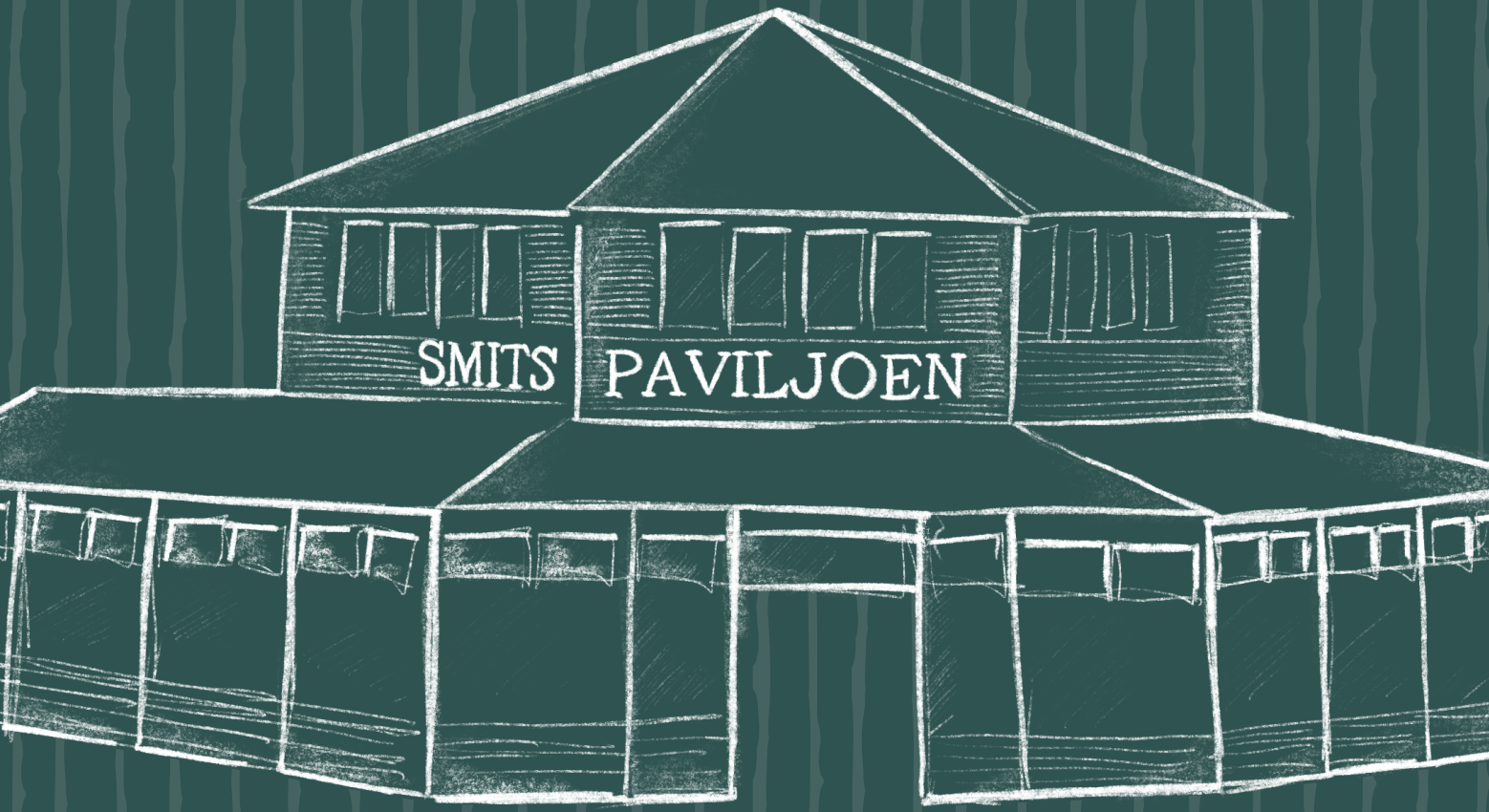
Smit's Paviljoen

MENU



SMITS PAVILJOEN

Café Restaurant

Warme dranken

Koffie

van branderij J.J. Darboven
Koffie van vers gemalen bonen

Koffie 2,65
Espresso 2,60
Cappuccino 2,85
Latte Macchiato 3,65
Irish coffee 6,75
French coffee 6,50
Spanish coffee 6,50

Chocomel

Chocomel "De enige Echte"
Warme Chocomel 3,00
Warme Choco & slagroom 3,50

Iets lekkers erbij

Appelgebak met slagroom 3,85
Cake met slagroom 1,95
Eigen gemaakte brownie
met slagroom 3,10
Zoete lekkernij
van de bakker v.a. 2,95

Welkom bij Smit's Paviljoen

Smit's Paviljoen is sinds 1935 dé hotspot van Giethoorn. Dit jaar 86 jaar geleden stond het Smit's Paviljoen op een aantal palen midden in het meer, waardoor het alleen per boot bereikbaar was. Binnen was het niet veel groter dan de heden-daagse bar. Een klein terras rondom het Paviljoen maakte het compleet.

Na verloop van tijd is het Paviljoen verhuisd naar de huidige locatie alwaar het door de jaren heen door de tweede en derde generatie verschillende keren verbouwd is tot de tegenwoordige grootte.

Inmiddels is de vierde generatie werkzaam in het bedrijf, vernieuwingen zullen dan ook niet uitblijven.

SMITS PAVILJOEN
Café Restaurant

Thee 2.50

Natuurlijke Eilles Thee, zonder kunstmatige toevoegingen

Assam Special Broken
Krachtige thee uit Noord-India. Vol aromatisch en donker van kleur. "De gewone thee".

Earl Grey Premium
Een melange van de fijnste Aziatische theebladeren, gearomatiseerd met olie van de Bergamotte-vrucht.
Een klassieker.

Green Tea Asia Superieur
Geteeld in het vruchtbare Midden-Azië. Deze niet gefermenteerde thee wordt gekenmerkt door een fijn aroma en een licht bittere smaak.

Rooibos
Zuid-Afrikaanse Rooibos thee in de zuiverste vorm zonder cafeïne en koperrood van kleur.

Green Tea Lemon
Zachte groene thee uit Midden-Azië met citroengras en een vleugje citrus- en passievruchtaroma.

Verse Muntthee 3,50
Verse Gemberthee 3,50

Gedistilleerd

Binnenlands

Jenever jong 2,75
Jenever oud 3,00
Bessenjenever 2,75
Corenwijn 2,75
Berenburg 2,75
Citroenbrandewijn 2,75
Vieux 2,75

Gedistilleerd

Buitenlands

Apfelkorn 2,75
Jägermeister 3,20
Bacardi | Sambuca 3,50
Vodka | Gin 3,50
Safari | Malibu 3,50
Campari | Passoa 3,50
Grand Marnier 3,75
Likeur 43 3,75
Baileys | Amaretto 3,75
Tia Maria | Cointreau 3,75

Whisky

Jameson 4,00
Ballantines 4,50

Cognac

Remy Martin 4,50
Hennessy 5,00

Om te delen

Of niet...

Crispy chickenstrips
6 stuks 8,85 | 12 stuks 16,60

Portie ambachtelijke bitterballen
8 stuks 6,00 | 12 stuks 8,00

Ongewoon lekker bittergarnituur | warm
10 stuks 8,55 | 15 stuks 12,15

Brood 5,95
kruidenboter | tapenade | aioli

Nacho's 7,25
rundergehakt | tomaten-salsa | kaas | uit de oven

Plukbrood 10,65
pesto | mozzerella | warm

Snack Platter 19,50
2 personen

Wij schenken onder de 18 geen alcohol

Wijnen

Open wijn | Fles wijn

Huiswijn per glas
wit | rood | rosé 3,75

Chardonnay
per glas 4,45 | fles 21,25

Pinot Grigio
per glas 4,75 | fles 22,75

Huiswijn per fles
wit | rood | rosé 17,75

Mousserende Wijnen

Maschio Prosecco 20cl 7,50

Melonsecco
per glas 5,50 | fles 23,50

Limonsecco
per glas 5,50 | fles 23,50

Versterkte Wijnen

Port | Sherry | Vermouth 3,00

Geserveerd met brood
& kruidenboter

Soepen

Tomatensoep 5,50
Beenham | basilicumolie

Mosterdsoep 5,75
Uitgebakken spek | lente ui

Classics

Twee ambachtelijke kroketten 8,25
licht of donker brood

Tosti ham-kaas 5,95

Frisse Maaltijd salades

Geserveerd met brood & kruidenboter

Geitenkaas 15,25
Gemengde sla | geroosterde groenten | geitenkaas | pecannoten | kruidendressing

Gerookte zalm 16,50
Gemengde sla | gerookte zalm | basilicum mayonaise | cherrytomaatjes | rode ui | kappertjes

Kipfilet 15,50
Gemengde sla | gemarineerde kipfilet (warm) | chili mayonaise | cornichons | mangochutney | bospeen

Burgers

LOEIGOED!

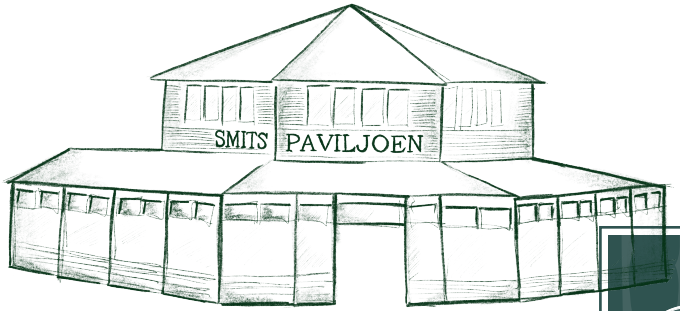
Macho en Classic burgers
zijn gemaakt van 100% rundvlees

Macho Burger 16,00
BBQ Dry Aged Burger 200 gram | geroosterde groenten | chorizo | brie | BBQ-saus

Kiepe Burger 10,15
Kipfiletburger | guacamole | kaas | tomaat

Classic Burger 13,25
Sappige burger 140 gram | tomaat | augurk | cheddar | spek | Hellmans mayonaise | tomatenketchup

Veggie burger 12,75
Vegetarische burger | courgette | mozzarella | tomatensalsa



Belegde broodjes

Geserveerd op twee plakken oerbrood

Zalm 11,50
Gerookte zalm | kruidenroomkaas | bosui | cherrytomaatjes | kappertjes | citroenmayonaise | donker oerbrood

Brie 8,95
Roombrie | honing | pecannoten | komkommer | donker oerbrood

Ossenworst 10,25
Ossenworst | truffelmayonaise | ei | geroosterde uitjes | licht oerbrood

Kip 10,50
Oosterse kip (warm) | ketjapmayonaise | geroosterde groenten | licht oerbrood

Pulled Pork 10,95
Brioche bol | pulled pork | BBQ-saus | rode ui | Parmezaanse kaas

Het meeste brood dat wij gebruiken komt van Bakkerij Bussing, bevlogen broodspecialist sinds 1899. Grootgebracht met de kennis en het gevoel voor de perfecte smaak van de drie generaties Bussing-bakkers. Ouderwets lekker, ambachtelijk brood, van 100% natuurlijke grondstoffen, zonder toevoegingen.

Pannenkoeken

Geserveerd met diverse zoetigheden

Naturel 6,95
Spek 8,50
Ham 8,50
Kaas 8,50

Combinaties zijn mogelijk, 1,55 per extra beleg

Voor de kleintjes

grote

*Geserveerd met appelmoes
Kroket | friet | mayo* 5,25
Frikadel | friet | mayo* 5,25
Kipnuggets | friet | mayo* 5,25
Mini kaassoufflés | friet | mayo* 5,25

Kinderpannenkoek 5,00

Plates

Geserveerd met salade, oerfriet en mayonaise

Classic Burger 18,00
Runderhamburger 140 gram | tomaat | augurk | cheddar | spek |
Hellmans mayonaise | tomatenketchup

Saté van kipfilet 160 gram 18,75
Satésaus | kroepoek | atjar

Schnitzel Paviljoen 16,50
Gebakken champignons | ui | paprika | spek

Vegetarische burger 17,55
Briochebrood | courgette | mozzarella | tomatensalsa

Fish & Chips 16,50
Remouladesaus

Ambachtelijke kroket of frikadel 7,95

IJsjes

Kies je sausje
Chocolate fudge | Salted Caramel |
Strawberry | Blue Hawaï Coconut

Smit's Sundae	5,25
Vanille roomijs | advocaat	5,85
Vanille roomijs | boerenjongens	5,60
Sorbet	6,00
Coupe ijs | verse aardbeien (seizoensgebonden)	6,00
Kinderijsje	4,25

Al onze ijsjes worden geserveerd met een heerlijke toef verse slagroom

PURE KWALITEIT

Streekproducten

GIETERSRUND
GIETHOORN | SINDS 2019

Runderbouillon 6,25
Kruidenschuim | Gieters rundvlees

Rosbief 12,50
Licht oerbrood | rosbief van Gieters rundvlees | pesto | Parmezaanse kaas

Gieterse Burger 17,00
Hamburger van het Gieters rund 180 gram | gebakken ui | tomaat | smeerkaas | brioche bol

Chef's special
Wisselend gerecht van het Gieters rund. Vraag naar de special.
Voorraad en prijs afhankelijk van de special.

Direct grenzend aan het Gieterse 'Bovenwijde' komt u donkerrode runderen tegen. Het zijn Brandrode runderen, een zeldzaam Nederlands runderras.

Pure kwaliteit - Het mooiste vlees komt van een dier dat zicht in eerste instantie optimaal moet voelen. Het moet leven in een bepaalde vrijheid met elkaar, zonder stress en met natuurlijk gedrag, daar begint het mee!

Gieters rund staat bekend om het leveren van vlees van een hoge kwaliteit. Voor meer informatie verwijzen wij u graag door naar www.gietersrund.nl

A la carte

Geserveerd vanaf 17.00 uur

Lekker voor erbij of vooraf:
Brood
met kruidenboter, tapenade & heksenkaas
5,95

Voorgerechten

Geserveerd met brood en boter

Tomatensoep 5,50
Beenham | basilicumolie

Mosterdsoep 5,75
Uitgebakken spek | lente ui

Gamba's 9,50
Geroosterde paprika | venkel | citroenmayonaise

Steak tartaar 12,50
Cornichons | rode ui | kappertjes | kwartelei | kruidenmayonaise

Gebakken geitenkaas 11,00
Rode ui chutney | pecannoten | bospeen

Carpaccio 10,95
Pesto | Parmezaanse kaas | pittenmix

Wat kan er nog meer:

Smit's Paviljoen en 't Vonder zijn de ideale basis voor een perfect dagje genieten en relaxen in en om Giethoorn.

Verhuur

Huur een bootje, eventueel met een picknickmand, en maak een mooie vaartocht door de dorpsgrachten en het natuurgebied rondom Giethoorn.

Arrangementen

Iets organiseren? Voor uw geslaagde uitje maken wij graag een programma op maat met originele activiteiten en workshops, vanaf 2 personen.

Trouwen

Jullie stappen bij ons letterlijk in het huwelijksbootje! Vraag naar de mogelijkheden en laat u verrassen door wat er allemaal mogelijk is. Samen maken wij er een onvergetelijke dag van.

Hoofdgerechten

Varkenshaasmedaillons Thijmjus	15,95
Gevulde gegrilde paprika Feta | olijven | tomaat | champignons | basilicum	14,50
Ribroast Knoflookjus	18,50
Zalmfilet Romige bieslookjus	17,00
Mixgrill Gemarineerde kippendij | pepersteak | gemarineerde varkenshaas	19,95
Kabeljauwfilet Spek | mosterd-dillesaus	14,95
Tournedos 180 gram Sjalottenjus	26,50

Bijlage per 2 personen

Om voedselverspilling tegen te gaan kunt u uw eigen bijlagen kiezen.

Oerfriet	2,60
Aardappelgerecht	3,60
Verse gemengde salade	2,75
Dagverse groente	3,15
Rijst	2,10

Nagerechten

Tasty Chocolate 8,95
Brownie van melkchocolade | vanille-ijs | advocaat | verse slagroom

Dame Blanche 2.0 7,50
Chocolade ijs | vanillesaus

Fruit carpaccio 9,50
Carpaccio van ananas | yoghurtijs | rode vruchtensaus

Koffie Specialties

Irish coffee 6,75
Sterke koffie | Jameson Irish Whisky | basterd suiker | slagroom | bonbon

French coffee 6,50
Sterke koffie | Grand Marnier | slagroom | bonbon

Spanish coffee 6,50
Sterke koffie | Tia Maria | slagroom | bonbon

Bovengenoemde bedragen zijn in euro's.
Het is helaas niet mogelijk om vanaf 4 personen apart af te rekenen.

Wij werken in onze keuken met producten die allergenen zoals gluten, lactose, noten en koemelk bevatten. Wij doen er alles aan om kruisbesmettingen te voorkomen, maar wij kunnen u daardoor helaas niet garanderen dat uw gerecht 100% allergie vrij is.

Designed by Art Studio Funk Design

Bezoekadres: Binnenpad 29a 8355 BR Giethoorn 0521 361 215 Parkeren: Binnenpad 14 8355 BP Giethoorn
www.smitspaviljoen.nl info@smitspaviljoen.nl