



't WAPEN VAN KENNEMERLAND

vanouds de stinkende emmer

DINER 17.00-21.30

VOORGERECHTEN

MAANDSPECIALS

Pokebowl veganistisch 11.50

sushirijst | edamame | komkommer

rode peper | mango | bimi | sesamdressing

supplement tonijn tataki + 5.00

Gamba 15.50

gel van mango | habanero | foreleitjes

rode radijs | bosui

Galia meloen 11.50

Parmaham | feta | balsamicostroop | witlof

Courgette & munt flan vegetarisch 13.50

bitterbal van Parmezaan | basilicum

cherrytomaten | pistache

Ceviche van zeebaars 14.50

leche de tigre | mango | passievrucht

amandel | rode peper | bosui

Rundercarpaccio 13.50

truffelmayonaise of pesto | Parmezaan

pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes

sjalot | rucola

Proeverij 2 personen 24.50

rundercarpaccio | ceviche

wortel-sinaasappelsoep

SOEPEN

Tomatensoep vegetarisch 8.50

pesto | basilicumolie | geserveerd met brood

Wortel-sinaasappelsoep vegan 9.50

bosui | chiliolie | geserveerd met brood

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw 25.50

beurre blanc | zoete aardappelmousseline

bimi | paprika | romanesco

Ossenhaas 31.50

jus de veau | aardappelcroquette | romanesco

groene asperge | bospeen

Saté van kippendij 19.50

atjar | kroepoek | huisgemaakte satésaus

FrietHoes friet

Saté van varkenshaas 20.50

atjar | kroepoek | huisgemaakte satésaus

FrietHoes friet

Wapenburger 20.50

Black Angus rund | brioche bol | bacon

huisgemaakte burgersaus | tomaat | romaine sla

gekarameliseerde ui | cheddar | FrietHoes friet

Huisgemaakte veggieburger 19.50

zoete aardappelburger | brioche bol | humus

tomaat | romaine sla | FrietHoes friet

MAANDSPECIALS

Geroosterde bloemkool vegetarisch 23.50

hummus | zoete aardappelmousseline | bimi

paprika | crumble van pistache

Sliptong 27.50

botersaus | krieltjes | groene asperges

cherrytomaten | romanesco

Lamsrumpsteak 28.50

rode wijn-zomertruffeljus | pastinaakcrème

courgette | cherrytomaten | groene asperge

Butchers plate 2 personen 71.50

bavette | ribeye | entrecôte | jus de veau

cherrytomaten | groene asperge | FrietHoes friet



SALADES

Rundercarpaccio truffelmayonaise of pesto Parmezaan pijnboompitten cherrytomaten kappertjes sjalot rucola	15.50
Caesarsalade kippendij Parmezaan croutons romaine sla ansjovis ei Caesardressing cherrytomaten	15.50
Tonijn tataki wakame sesam rode peper komkommer little gem wasabimayonaise	16.50
Burrata vegetarisch avocado mash rode peper tomaat sjalot little gem	15.50

KINDERKAART

Tagliatelle vegetarisch tomatensaus Parmezaan rucola	9.50
Krokante kipstukjes FrietHoes friet mayonaise appelmoes	9.50
Kroket FrietHoes friet mayonaise appelmoes	9.50
Groentekroket FrietHoes friet mayonaise appelmoes	9.50

BIJGERECHTEN

FrietHoes friet geserveerd met mayonaise	5.00
Frisse salade cherrytomaten huisgemaakte dressing	5.00
Gemengde groenten mix van groenten uit het seizoen	5.00
Supplement brood geserveerd met roomboter	3.00

NAGERECHTEN

MAANDSPECIALS	
Perzik tarte tatin vegan bloedsinaasappelsorbet vegan karamel poedersuiker pistachecrumble	9.50
Chocolade mousse crumble van Bastogne witte chocolade rood fruit	9.50
Gemarineerde aardbeien Kahlua chocolade slagroom vanilleijs	10.00

Crème brûlée limoenroom lemon curd witte chocolade vers fruit	9.50
3 bollen ijs slagroom kletsop rood fruit	9.00
Kaasplank 4 verschillende kazen vijgencompote notenbrood	14.50
Gebak naar keuze vanilleijs slagroom	8.50
Wapenkoffie compleet koffie of thee likeur naar keuze bonbon	9.50
Diverse special coffees Irish Spanish Italian French Kiss of Fire	9.50
Bonbon van Chocolaterie Pierre	2.50

heeft u dieetwensen? laat het ons weten!



DE STINKENDE EMMER - HET VERHAAL VAN DE VISSERSVROUWEN



Terugkomst van het strand – 1878 – Philip Lodewijk Jacob Frederik Sadée 1873-1904

Teylers Museum Haarlem

Eeuwenlang leidden de bewoners van Zandvoort een karig bestaan. Het leven bestond voornamelijk uit vissen en het verhandelen van de opbrengst. De mannen brachten de vangst aan land en de vrouwen vervoerden de vis via een lang, mul, zanderig pad naar Haarlem.

De vermoeide vissersvrouwen namen halverwege de tocht een welverdiende rustpauze bij de 'Kousenpaal'. Zo werd ook bij De Blinkert en de oude herberg Kraantje Lek gerust. Daarna liepen ze verder over de Zijlweg naar de Grote Markt waar ze alles uitstalden voor de verkoop. Deze traditie is lang in stand gebleven. Tot in 1881 kwamen nog dagelijks 300 van deze 'vislopers' naar de stad!

Op de terugweg, om de omzet te vieren, dronken de vissersvrouwen een neut bij het Hof van Holland – nu 't Wapen van Kennemerland.

In de volksmond is 't Wapen van Kennemerland beter bekend onder de naam 'De Stinkende Emmer'. Volgens overlevering is deze naam te danken aan de stank van de visemmers die buiten stonden te wachten.

Hoe dit verhaal is ontstaan is tot op heden onduidelijk, met name omdat het maar gedeeltelijk klopt. De vis werd namelijk niet vervoerd in emmers maar in manden. Het is zoals dat wel vaker voorkomt in 19e-eeuwse geschiedschrijving: een verhaal waaraan een flinke scheut fantasie is toegevoegd, maar wél een fraai verhaal!





anno 1886