



# '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

**Geblakerde zalm** 15.50

soja-pindadressing | radijs | bosui

rode peper | pistachenoten

**Galia meloen** 11.50

Parmaham | feta | balsamicostroop | witlof

**Portobello** vegan 12.50

kruidencake | gefrituurde peterselie

vegan feta | zongedroogde tomaat

**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

**Heilbotfilet** 24.50

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

**Brood dumplings** vegetarisch 23.50

spinazie | ricotta | saus van cepes

oesterzwam | portobello | bimi

**Sliptong** 27.50

botersaus | krieltjes | groene asperges

cherrytomaten | romanesco

**Lamsrumpsteak** 28.50

lamsjus | aubergine concassé | bimi

paprika | bospeen

**Butchers plate** 2 personen 71.50

bavette | ribeye | entrecôte | jus de veau

cherrytomaten | groene asperge | FrietHoes friet



## SALADES

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

## KINDERKAART

|   |      |
|---|------|
| <b>Tagliatelle</b> vegetarisch<br>tomatensaus   Parmezaan   rucola    | 9.50 |
| <b>Krokante kipstukjes</b><br>FrietHoes friet   mayonaise   appelmoes | 9.50 |
| <b>Kroket</b><br>FrietHoes friet   mayonaise   appelmoes              | 9.50 |
| <b>Groentekroket</b><br>FrietHoes friet   mayonaise   appelmoes       | 9.50 |

## BIJGERECHTEN

|   |      |
|---|------|
| <b>FrietHoes friet</b><br>geserveerd met mayonaise            | 5.00 |
| <b>Frisse salade</b><br>cherrytomaten   huisgemaakte dressing | 5.00 |
| <b>Gemengde groenten</b><br>mix van groenten uit het seizoen  | 5.00 |
| <b>Supplement brood</b><br>geserveerd met roomboter           | 3.00 |

## NAGERECHTEN

| MAANDSPECIALS   |       |
|---|-------|
| <b>Perzik tarte tatin</b> vegan<br>bloedsinaasappelsorbet   vegan karamel<br>poedersuiker   pistachecrumble | 9.50  |
| <b>Chocolade mousse</b><br>crumble van Bastogne   witte chocolade<br>rood fruit                             | 9.50  |
| <b>Citroengras panna cotta</b><br>passievrucht   frambozencrunch<br>pistachenoten   rood fruit              | 9.50  |
| <b>Crème brûlée</b><br>limoenroom   lemon curd   witte chocolade<br>vers fruit                              | 9.50  |
| <b>3 bollen ijs</b><br>slagroom   kletsop   rood fruit  | 9.00  |
| <b>Kaasplank</b><br>4 verschillende kazen   vijgencompote<br>notenbrood                                     | 14.50 |
| <b>Gebak naar keuze</b><br>vanilleijs   slagroom  | 8.50  |
| <b>Wapenkoffie compleet</b><br>koffie of thee   likeur naar keuze   bonbon                                  | 9.50  |
| <b>Diverse special coffees</b><br>Irish   Spanish   Italian   French   Kiss of Fire                         | 9.50  |
| <b>Bonbon van Chocolaterie Pierre</b>   | 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