



# 't WAPEN VAN KENNEMERLAND

vanouds de stinkende emmer

## VOORGERECHTEN

### MAANDSPECIALS

Zachtgegaard hert 14.50  
bramen | wortel | kastanje | peper

Gevulde portobello vegan 11.50  
vegan feta | walnoten | zongedroogde tomaat  
paprika | peterselie

Gegratineerde oesters 15.50  
sjalot | parmezaan | hollandaise saus  
peterselie

Crème brûlée van pompoen vegetarisch 14.00  
radijs | sesam | gorgonzola

Gravad lax 14.00  
stoofpeer | mosterd | dille | venkel

Rundercarpaccio 14.00  
truffelmayonaise of pesto | parmezaan  
pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes  
sjalot | rucola

Proeverij 2 personen 24.50  
rundercarpaccio | gravad lax | pompoensoep

## SOEPEN

Erwtensoepp met rookworst 9.50  
geserveerd met roggebrood en katenspek

Pompoensoep vegan 8.50  
chiliolie | bosui | geserveerd met landbrood

## HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet 26.50  
hollandaise saus | aardappel | paprika  
romanesco | radijs

Diamanthaas 28.50  
jus de veau | hasselbackaardappel  
cherrytomaat | pompoen | aubergine

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  
zwartebonburger | romaine sla | tomaat  
gekarameliseerde ui | vegan aioli | brioche bol  
FrietHoes friet

### MAANDSPECIALS

Huisgemaakt gnocchi vegetarisch 24.50  
pompoencrème | zongedroogde tomaat  
salie | parmezaan | hazelnoot  
vegan optie mogelijk

Zeewolfjelet 28.50  
Cepessaus | paddenstoelen | zeekraal  
parmezaankrokant | knolselderij

Parelhoen suprème 29.50  
gevogeltejus | bramen | zuurkool | aardappel  
knolselderij | paprika

Duo van wild 2 personen 70.00  
entrecote van hert | fazantfilet | knolselderij  
paprika | romanesco | jus de veau | hollandaise saus



## SALADES

- Rundercarpaccio** 16.00  
truffelmayonaise of pesto | parmezaan  
pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes  
sjalot | rucola
- Caesar salade** 16.00  
kippendij | ei | Caesardressing | ansjovis  
romaine sla | parmezaan | cherrytomaten | croutons
- Pittige tonijntartaar** 16.50  
little gem | wakame | komkommer | bosui  
sojasaus | sesam-srirachamayonaise
- Geitenkaas** vegetarisch 15.50  
pompoen | rode biet | rucola | walnoten  
sinaasappelvinaigrette

## KINDERKAART

- Tagliatelle** vegetarisch 9.50  
tomatensaus | parmezaan | rucola
- Krokante kipstukjes** 9.50  
FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes
- Kroket** 9.50  
FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes
- Groentekroket** 9.50  
FrietHoes friet | mayonaise | appelmoes

## BIJGERECHTEN

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

## NAGERECHTEN

### MAANDSPECIALS

**Tarte tatin van stoofpeer** vegan 9.50  
karamel | bloedsinaasappelsorbet | poedersuiker

**Lava cake** 9.50  
vanilleijs | walnoten | huisgemaakte slagroom

**Crème brûlée** 9.50  
room van sinaasappel & gember | sinaasappelgel  
vijgen | frambozen krokant

**3 bollen ijs** 9.00  
slagroom | kletskep | rood fruit

**Kaasplank** 14.50  
4 verschillende kazen | vijgencompote  
notenbrood

**Gebak naar keuze** 8.50  
vanilleijs | slagroom

**Wapenkoffie compleet** 9.50  
koffie of thee | likeur naar keuze | bonbon

**Diverse special coffees** 9.50  
Irish | Spanish | Italian | French | Kiss of Fire

**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