



# 't WAPEN VAN KENNEMERLAND

vanouds de stinkende emmer

# LUNCH 11.00-16.00

## LUXE BROODJES

geserveerd op landbrood wit | bruin | glutenvrij + 1.25

**Rundercarpaccio** 13.50  
truffelmayonaise of pesto | Parmezaan  
pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes  
sjalot | rucola

**Club sandwich** 14.00  
kippendij | tomaat | bacon | citroenmayonaise  
romaine sla | geserveerd op foccacia

**Tonijn tataki** 15.50  
wakame | sesam | rode peper | komkommer  
little gem | wasabimayonaise

**Burrata** vegetarisch 14.50  
avocadomash | rode peper | tomaat | sjalot  
little gem

**Humus met gegrilde groente** vegan 11.50  
courgette | paprika | aubergine  
cashewnoten | little gem

## UITSMIJTERS & KROKETTEN

**Uitsmijter naturel** 8.50  
kaas + 1.00  
ham + 1.00  
spek + 1.00  
cherrytomaten + 1.00  
gerookte zalm + 2.00

**Rundvleeskroket** 1 of 2 6.50 9.50  
geserveerd met mosterd

**Groentekroket** vegan 1 of 2 6.50 9.50  
geserveerd met grove mosterd

## PANINI'S

**Kaas** 8.50  
tomaat + 1.00  
ham + 1.00

**Tuna melt** 9.50  
tonijnsalade | kappertjes | sjalot | cheddar  
srirachamayonaise

## SALADES

**Rundercarpaccio** 15.50  
truffelmayonaise of pesto | Parmezaan  
pijnboompitten | cherrytomaten | kappertjes  
sjalot | rucola

**Caesarsalade** 15.50  
kippendij | Parmezaan | croutons | romaine sla  
ansjovis | ei | Caesardressing | cherrytomaten

**Tonijn tataki** 16.50  
wakame | sesam | rode peper | komkommer  
little gem | wasabimayonaise

**Burrata** vegetarisch 15.50  
avocadomash | rode peper | tomaat | sjalot  
little gem

## SOEPEN

**Tomatensoep** vegetarisch 8.50  
pesto | basilicumolie | geserveerd met brood

**Wortel-sinaasappelsoep** vegan 9.50  
bosui | chiliolie | geserveerd met brood

## GEBAK

Appelgebak 5.50  
Citroentaart 5.50  
Carrotcake 5.50  
Gebak van de week 5.50  
Bonbon van Chocolaterie Pierre 2.50  
Cannoli 3.00  
Slagroom +1.00  
Bananenbrood 3.50

## CROISSANTS

Losse croissant 3.00  
Croissant met jam en boter 4.50



## WARME GERECHTEN

**Broodje hete kip** 13.50

harissamayonaise | bosui | taugé | paprika  
atjar | huisgemaakte barbecuesaus  
geserveerd op barra gallega

**Broodje stoofvlees** 14.50

Black Angus shortrib | teriyakisaus | bosui  
geserveerd op barra gallega

**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

## KINDERKAART

**Tagliatelle** 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

## NAGERECHTEN

**Crème brûlée** 9.50

limoenroom | lemon curd | witte chocolade  
vers fruit

**3 bollen ijs** 9.00

slagroom | kletskep | rood fruit

**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** 2.50

## BIJGERECHTEN

**FrietHoes friet** 5.00

geserveerd met mayonaise

**Frisse salade** 5.00

cherrytomen | huisgemaakte dressing

**Gemengde groenten** 5.00

mix van groenten uit het seizoen

**Supplement brood** 3.00

geserveerd met roomboter

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