



't WAPEN VAN KENNEMERLAND

vanouds de stinkende emmer

LUNCH 11.00-16.00

LUXE BROODJES

geserveerd op landbrood wit | bruin | glutenvrij + 1.25

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

Broodje Caesar 14.50
kippendij | ei | Caesardressing | ansjovis
romaine sla | parmezaan | cherrytomaten
geserveerd op foccacia

Pittige tonijn tartaar 15.50
little gem | wakame | komkommer | bosui
sojasaus | sesam-srirachamayonaise

Caprese vegetarisch 14.00
buffelmozzarella | rucola | tomaat | pesto
pijnboompitten | geserveerd op foccacia
supplement krokante parmaham + 1.50

Gebakken groenten vegan 12.00
vegan aioli | pompoen | rode biet | rucola
walnoten | sinaasappelvinaigrette

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

Kaas 8.50
supplement tomaat + 1.00
supplement ham + 1.00

Geitenkaas vegetarisch 9.50
vijgencompote | zongedroogde tomaat
geserveerd met pesto

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

SOEPEN

Erwtensoep met rookworst 9.50
geserveerd met roggebrood en katenspek

Pompoensoep vegan 8.50
chiliolie | bosui | geserveerd met landbrood

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 Pulled Pork 14.50

zuurkool | barbecue saus | gebakken uitjes

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

zwartebonenburger | romaine sla | tomaat
gekarameliseerde ui | vegan aioli | brioche bol
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

room van sinaasappel & gember | sinaasappelgel
vijgen | frambozen krokant

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

cherrytomaten | 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