

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met salade.

Our vegetarian dishes are served with salad.

FAJITA (V) 18,00

Whole wheat tortilla's met apart guacamole, sweet chilisaus, ijsberg sla, geraspte kaas, zilveruitjes, creme fraiche en Tex mex saus van tomaat, kidneybonen en mais.

Fajita (V), Whole wheat tortillas with guacamole, sweet chilli sauce, iceberg lettuce, grated cheese, pearl onions, cream fraiche and Tex mex sauce of tomato, kidney beans and corn.

PENNE FUNGHI (V) 17,50

Roergebakken penne pasta met gebakken paddenstoelen, roomkaas, pijnboompijtes, Parmezaanse kaas, geserveerd met salade.

Penne Funghi (V), Stirfried penne pasta with mushrooms, cream cheese, pine nuts, parmesan cheese, served with salad.

KAASFONDUE (V) 18,50

Gemaakt van de Zwitserse "koemelk"-kazen Emmentaler & Gruyere bereidt met witte wijn en kirsch.

Cheese Fondue (V), made from the Swiss "milk" cheeses Emmentaler & Gruyère prepared with white wine and kirsch.

MAALTIJD SALADE

Bij de salades kunt u kiezen uit landbrood of frites.

Salads are served with country bread or chips.

VISSALADE 17,00

Salade met luxe vissoorten zoals tonijn, rivierkreeftjes en langoustine.

Fish salad, Mixed salad with various luxury fish species and Shellfish.

Het Wapen WINTER SALADE (V) 14,50

Salade met o.a witlof, appel, romige Brie, noten, dadels, zongedroogde tomaatjes, Balsamicosirop en krullen van vijgen-noten brood.

Wintersalat (V) Salad with amongst others chicory, apple, brie cheese, nuts, dates, sundried tomatoes, balsamic syrup and curls of fig and nuts bread.

CEASAR SALADE 15,00

Salade met kippendijen, spek, ei, croutons, Parmezaanse kaas en romige dressing.

Cesar Salad Salad with chicken, bacon, egg, croutons, parmesan cheese and creamy dressing.

SALADE GEITENKAAS (V) 15,00

Salade met lauwwarme geitenkaas, geitenkaaskroketjes, appel, zongedroogde tomaatjes, vijgenappelstroop en noten.

Goat cheese salad (V), Goat cheese salad (V) with luke-warm goat's cheese, goat cheese croquette, sun dried tomatoes, fig-apple treacle and nuts.



Het Wapen KINDERGERECHTEN

Zie onze aparte kinderkaart.

See our separate children's meals menu.

(V) is vegetarisch. Heeft u een allergie? Meld het ons!

(V) is vegetarian. Are you allergic? Please inform us!

DESSERTS

Het Wapen STRANDLIEFDE 9,00

Amaretto-, stracciatella- en vanille roomijs, gemengde noten, chocolade saus, tokkelroom, banaan en slagroom. (18+)

Beachlove, Amaretto-, Stracciatella- and Vanilla ice cream, mixed nuts, chocolate sauce, egg cream and banana served with whipped cream. (18+)

**** Ook als grote coupe voor 2 personen te bestellen ****

*** You can also order this as a large cup for 2 ***

17,00

Scroppino (18+) 7,50

Spoem van limoensorbetijs met Vodka, Limoncello en Prosecco.

Scroppino (18+), Mix of lime sorbet with Wodka, Limoncello and Prosecco.

Lopend chocolade taartje (18+) 8,50

met mango sorbetijs en mousse van licor 43.

Running chocolate cake (18+) with mango sorbet ice cream and mousse of liqueur 43.

Petit grand dessert (18+) 9,50

Verrassende selectie van kleine lekkernijen!

"Petit grand dessert" with a surprising selection of small delicacies.

Apfelstrudel 5,40

Lauw warm met vanillesaus en slagroom

Apfelstrudel, Luke warm apfelstrudel with vanilla sauce and whipped cream.

** ook lekker met vanille ijs ** 1,50

*** also tasty with a scoop of vanilla ice cream ***

Variërend NAGERECHT Dagprijs

Wij informeren U graag!

Varying dessert. Told with relish by your waiter! Price of the day.

Dame Blanche 8,00

Vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus.

Dame Blanche, Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.

Desserts kunnen op verzoek zonder alcohol worden gemaakt.

On request desserts can be prepared without alcohol.

Kaasplankje 11,50

met verschillende kaassoorten van „t Winckeltje” te Egmond aan Zee met port-vijgenjam en vijgen-notenbrood

Cheese Plate, Assortment of various cheeses from „t Winckeltje” te Egmond aan Zee.

DESSERTWIJN

Torres Floralis Moscatel Oro (ES) 7,50

Zoete witte dessertwijn met aroma van vers fruit.

Sweet white dessert wine with aromas of fresh fruit.



"HET WAPEN VAN EGMOND"

GRAND CAFÉ RESTAURANT
EGMOND AAN ZEE

DINER
Kaart

van 17:00 t/m 21:30 uur

Het Wapen

Kadobon! / Gift voucher
"Leuk om te geven,
maar nog leuker om te krijgen!"
hetwapenvanegmond.nl



HOLIDAY APARTMENTS

Overnachten / Stay the night
in Egmond aan Zee?
fourseasonsegmond.nl



DINER
Kaart

van 17:00 t/m 21:30 uur

VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met landbrood en boter.

Starters are served with country bread and butter.

TRIO VAN HOLLANDSE GARNALEN 12,00

De Hollandse delicatessen als cocktailtje, kroketje en bisque.

Trio of Dutch shrimps, the Dutch delicacy as cocktail, croquette and soup.

DUET VAN BIET EN GEITENKAAS (V) 11,00

Zoet zuur gemarineerde gele biet met geitenkaasmousse, balsamicosirop, appel en bitterballetjes van rode biet.

Duet of beet and goatcheese (V) Sweet sour marinated yellow beet with goat cheese mousse, balsamic syrup, apple and croquette of beetroot.

VAN ALLES WAT! 13,50

Selectie van 5 verschillende voorgerechtes.

Starter Plater, Selection of 5 different starters.

Het Wapen GEROOKTE EENDENBORST 11,80

Tartaartje van gerookte eendenborst met appel, sjalot, walnoten, truffel mayonaise en eendenlever krullen.

Smoked duck breast, tartare of smoked duck breast with apple, shallot, walnuts, truffle mayonnaise and duck liver curls.

RUNDERCARPACCIO 11,50

gesneden van de zijdelende met rucola sla, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en mosterddressing.

Carpaccio of sirloin, Sliced marinated sirloin, with a mustard dressing, pine nuts and Parmesan cheese.

GAMBA "PIRI PIRI" 11,00

Kleine gepelde gamba's in de knoflook gemarineerd, "lekker pittig" gebakken.

Piri-Piri prawns, heavenly marinated in garlic, fried "deliciously spicy".

VARIËREND VOORGERECHT DAGPRIJS

Wij informeren u graag!

Varying starter, told with relish by your waiter! Price of the day.

AMBACHTELIJK BROOD

Landbrood 2 pers. 6,00

met tapenade, kruidenboter, aioli en knoflookolijven. 4 pers. 7,50

Country bread, served with aioli, herb butter olive tapenade and garlic olives.

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood.

Soups are served with baguette.

GOULASHSOEP met crème fraîche. 7,80

Goulash Soup with crème fraîche.

UIENSOEP (V) met kaascroûton. 7,80

Onion Soup (V) with cheese croûton.

HOLLANDSE GARNALEN BISQUE 7,80

met rivierkreeftjes en bosui.

Dutch shrimp bisque with crayfish and spring onion.

TOMATEN CRÈMESOEP met croûtons. 7,40

gehaktballetjes en crème fraîche.

Cream of Tomato Soup with meatballs, croûtons and cream.

VISSOEP Licht romig, rijkelijk gevuld. 8,40

Fresh fishsoup Richly filled with various types of fish.

HOOFDGERECHTEN VIS

Alle hoofdgerechten vis worden geserveerd met bijpassend garnituur.

All main fishdishes are served with matching side dishes.

HEILBOT 22,50

gebakken, met pastinaakmousseline en truffeljus.

Halibut baked with parsnip mousseline and truffle gravy.

SLIPTONG 23,50

3 stuks in de boter gebakken.

Baby Soles, A fan of 3 baby soles fried in butter.

Het Wapen ROODBAARS 22,50

Op de huid gegrild, met gestoomde zeekraal, schaaldierensaus en een loempia van garnaal.

Rose fish, grilled on the skin, with steamed samphire, crustacean sauce and a spring roll of prawn.

PROEVERIJ VAN DE ZEE 24,50

Combinatie van 3 verschillende soorten vis op 3 manieren

bereid en geserveerd met bijpassende sauzen.

A Taste of the Sea, An combination of fried, stewed and grilled fish, served with an appropriate sauce.

TONIJNSPIES 22,50

van de grill met gepelde gamba's, soja saus, zoetzure komkommer, wakamee, wasabimayonaise.

Tuna skewer from the grill with peeled prawns, soy sauce, sweet and sour cucumber, wakame and wasabi mayonnaise.

VARIËREND VISGERECHT DAGPRIJS

Rechtstreeks van de visafslag! Wij informeren u graag!

Varying fish dish Price of the day. Directly from the fish auction! Told with relish by your waiter!

HOOFDGERECHTEN VLEES

Alle hoofdgerechten vlees worden geserveerd met bijpassend garnituur.

All main meatdishes are served with matching side dishes.

RIB EYE (300 GR) 26,50

Van Hollandse dubbeldoel koe gegrild met rozemarijnboter en gepofte tomaten.

Rib Eye (300 gr.), Grilled Dutch Rib Eye with rosemary butter and

puffed vine tomatoes.

Het Wapen PARELHOEN SUPREME 22,50

Gebakken met pompoenmousseline en appel Calvadossaus.

Guinea fowl Baked Guinea fowl with pumpkin mousseline and apple calvados sauce.

VARKENHAAS 22,50

gebakken en gevuld met zuurkool, een loempia van pulled pork en morillejus.

Fried pork, stuffed with sauerkraut, a spring roll of pulled pork and morel gravy.

TOURNEDOS (200 GR.) 24,50

Zacht stuk gebakken Hollandse ossenhaas met saus naar keuze: Stroganoffsaus, Morillejus, Appel Calvadossaus of truffeljus.

Tournedos (200 gr.), Soft piece of fried tenderloin beef with a choice of sauce: Stroganoff, Morel, Apple-Calvados or Truffle.

OSSENHAASSPIES (275 GR) 25,50

Grote sabel vol gegrilde malse ossenhaaspuntjes geserveerd met Stroganoff-, knoflooksaus en kruidenboter.

Grilled tenderloin skewer (275 gr.), Served with Stroganoff, garlic sauce and herb butter.

Variërend VLEESGERECHT Dagprijs

Wij informeren u graag!

Varying meat dish. Told with relish by your waiter! Price of the day.

PLATE GERECHTEN

KIPSATÉ 17,50

Gemarineerde kipfilet met satésaus, rundvleessalade, kroepoek en keuze uit frites of stokbrood.

Chicken satay with Peanutsauce, beefsalad, prawn crackers and chips or bread.

SPARERIBS 18,50

met rundvleessalade, knoflook- en grillsaus en keuze uit frites of stokbrood.

Marinated spareribs with beefsalad, garlic- en grill sauce and chips or bread.

Het Wapen HAMBURGER Black Angus 17,50

Op geroosterd landbrood met tomaat, augurk, cheddar cheese, spek, truffelmayonaise, rundvleessalade en frites.

Hamburger Black Angus Beef on roasted bread with tomato, gherkin,

cheddar cheese, bacon, truffle mayonnaise, beefsalad and chips.

(V) is vegetarisch. Heeft u een allergie? Meld het ons!

(V) is vegetarian. Are you allergic? Please inform us!