

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

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.

VEGAN PENNE (V) 17,50

Roergebakken penne pasta met gebakken paddenstoelen, mediteraanse tomatensalsa, bladspinazie, pijnboompitjes en geserveerd met salade. (VEGAN)

Vegan Penne (V), Stir-fried penne pasta with fried mushrooms, Mediterranean tomato salsa, spinach, pine nuts and served with salad. (Vegan)

ROOMBRIE (V) 18,50

Gefrituurd met smeuïge couscous, gegrilde puntpaprika, rode uien compote en salade.

Brie (V) deep fried with creamy couscous, grilled pointed pepper, red onion compote and salad.

MAALTIJD SALADE

Bij de salades kunt u kiezen uit landbrood of frites.

Salads are served with country bread or chips.

VISSALADE 17,50

Salade met luxe vissoorten zoals tonijn, rivierkreeftjes en langoustine.

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

Het Wapen GEROOKTE RIB-EYE 15,00

Salade met licht gerookte, dungseden Rib-eye, Amsterdams zuur, kwarteleitjes en truffelmayonaise.

Smoked Rib-Eye Salad with lightly smoked, thinly sliced rib-eye, pickles, quail eggs and truffle mayonnaise.

GEROOKTE ZALM 15,00

Salade met gerookte zalm, Penne pasta, bladspinazie, kappertjes, rode ui, ei en mosterddressing.

Smoked salmon Salad with smoked salmon, penne pasta, spinach, capers, red onion, egg and mustard 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

Spoom van limoensorbetijs met Vodka, Limoncello en Prosecco.

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

Citroen tartelette 8,50

Citroen taartje met rood fruit, bramensorbetijs en rood fruit coulis.

Lemon tartelette with red fruit, blackberry sorbet ice cream and red fruit coulis.

Petit grand dessert (18+) 9,50

Verrassende selectie van kleine lekkernijen!

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

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.

Lady in Red 8,00

Vanille roomijs met slagroom en warme kersen.

Lady in Red, Vanilla ice cream with hot kirsberry cherries 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.

GEGRILDE MULFILET 12,00

Lauwwarm gegrilde mulfilet op een bedje van smeuïge couscous, gegrilde puntpaprika en limoenmayonaise.

Lukewarm grilled mullet fillet served on creamy couscous, grilled pointed pepper and lime mayonnaise.

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 voorgerechten.

Starter Plater, Selection of 5 different starters.

Het Wapen VITELLO & TUNA 12,50

Dun gesneden gebraden kalfsmuis met tartaar van tonijnfilet, wasabi mayonaise en gefrituurde gamba's.

Vitello & Tuna, Thinly sliced roasted veal mouse with fresh tuna fillet tartar, wasabi mayonnaise and fried shrimp

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.

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 CRËMESOEP 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.

GEGRATINEERDE ZALM 22,50

in de oven gegaard met pesto en Parmezaanse kaas, zwarte lint pasta, rucola en mediteraanse tomaten salsa.

Salmon Filet, gratinated with pesto served with black tagliatelle and Mediterranean tomato salsa.

SLIPTONG 23,50

3 stuks in de boter gebakken.

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

Het Wapen ZEEWOLF 22,50

Gebakken zeewolffilet met loempia van Hollandse garnalen, gestoomde zee kraal en luchtige schaaldieren beurre blanc.

Wolffish Baked seawolf fillet 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.

SURF & TURF 26,50

Gegrilde runderentrecôte met geroosterde Black Tiger gamba's, gepofte trostomaatjes en jus van gerookte knoflook.

Surf & Turf, Grilled beef entrecote with roasted Black Tiger prawns, roasted vine tomatoes and smoked garlic gravy.

Het Wapen GECONFIJTE EENDENBOUT 23,50

Krokant gebakken met een loempia van eendenbout, puree van bataat aardappel en rozemarijn jus.

Duck Leg, crispy fried candied Duck leg with mashed sweet potato and rosemary gravy.

VARKENHAAS 22,50

Gebakken medaillons met dun gesneden chorizo, pepersaus en een kroketje van chorizo.

Porkfilet, Fried pork medallions with thinly sliced chorizo, peper sauce and a mini croquette of chorizo.

TOURNEDOS (200 GR.) 24,50

Zacht stuk gebakken Hollandse ossenhaas met saus naar keuze: Stroganoffsous, Rozemarijnus, pepersaus of gerookte knoflookjus.

Tournedos (200 gr.), Soft piece of fried tenderloin beef with a choice of sauce: Stroganoff-, peppersauce, rosemary gravy or smoked garlic gravy.

OSSENHAASSPIES (275 GR) 25,50

Grote sabel vol gegrilde malse ossenhaaspuntjes geserveerd met Stroganoff-, knoflooksous 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!