

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Fajita (V) 18,00

Whole wheat tortilla's met apart guacamole, sweet chilisaus, ijsberg sla, geraspte kaas, zilveruitjes, crème fraîche 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, mediterrane tomatensalsa, bladspinazie, pijnboompijten 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)

Kaasfondue (V) 18,50

Gemaakt van de Zwitserse "koemelk"-kazen Emmentaler & Gruyère, bereidt met witte wijn en kirsch en geserveerd met landbrood, rauwkost en salade.

Cheese Fondue (V)

made from the Swiss "milk" cheeses Emmentaler & Gruyère prepared with white wine and kirsch, served with bread, raw veggies and salad.

MAALTIJD SALADE

Keuze uit landbrood of frites.

Salads are served with country bread or chips.

Vissalade 18,00

met luxe vissoorten zoals tonijn, rivierkreeftjes en langoustine.

Fishsalad

with various luxury fish species and Shellfish.

Serranoham en mozzarella salade 15,50

Serranoham en buffelmozzarella, bladspinazie, verse vijgen en dressing van "Sancti Adalberti" bockbier.

Serranoham and mozzarella Salad

with Serrano ham and buffalo mozzarella, spinach leaf, fresh figs and dressing from "Sancti Adalberti" bock beer.

Geitenkaas salade (V) 15,50

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

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

Strandliefde (18+) 9,00

Amaretto-, stracciatella- en vanille roomijs, gemengde noten, chocolade saus, tokkelroom, banaan en slagroom.

Beachlove (18+)

Amaretto-, Stracciatella- and Vanilla ice cream, mixed nuts, chocolate sauce, egg cream and banana served with whipped cream.

** Ook als grote coupe voor 2 personen te bestellen ** 17,00

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

Scroppino (18+) 7,50

Spoem van limoensorbetijs met Vodka, Limoncello en Prosecco.

Scroppino (18+)

Mix of lime sorbet with Wodka, Limoncello and Prosecco.

Apfelstrudel Lauw warm met vanillesaus en slagroom. 5,40

Apfelstrudel, Luke warm with vanilla sauce and whipped cream.

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

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

Petit grand dessert (18+) 9,50

Verrassende selectie van kleine lekkernijen!

Petit Grand Dessert (18+)

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

Variërend nagerecht Wij informeren U graag!	dagprijs
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 whipped cream and hot cherries.

Frambozen taartje (vegan) 8,50

Zachte frambozen mousse op een bodem van gepofte rijst met mango sorbetijs.

Raspberry tart (vegan)

With soft raspberry mousse on a bottom of puffed rice and mango sorbet ice cream.

Alle desserts kunnen op verzoek zonder alcohol worden gemaakt.

On request all 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.

Cheeseplate

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! / Gutschein
"Leuk om te geven,
maar nog leuker om te krijgen!"
hetwapenvanegmond.nl

DINER
Kaart

van 17:00 t/m 21:30 uur



FERIENWOHNUNGEN

Overnachten / Übernachten
in Egmond aan Zee?
fourseasonsegmond.nl



VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met landbrood en boter.

Starters are served with country bread and butter.

Bonbon van gerookte zalm 11,80
met gerookte makreelsalade, limoenmayonaise en kwartelei.

Bonbon of smoked salmon
with smoked mackerelsalad, lime mayonnaise and a quails egg.

Licht gerookte runderpastrami 11,50
met Amsterdams zuur, zongedroogde tomaatjes en Zaanse mosterdmayonaise.

Lightly smoked beef pastrami
with Amsterdam pickels, sun dried tomatoes and Zaanse mustard mayonnaise.

Trio van gerookte paling 12,00
Bestaande uit paling met toast, een zachte mousse en een licht gebonden soepje.

Trio of smoked eel
smoked eel on toast, a soft mousse and a light creamy soup.

Smeuïge salade van scharrelei en truffel (V) 11,00
met bospaddenstoelen kroketjes, kletsoppen van Parmezaan en gepofte tomaten.

Creamy free-range egg and truffle salad (V)
with forest mushroom croquettes, Parmesan beets and roasted vine tomatoes.

Van alles wat! 13,50
Selectie van 5 verschillende voorgerechtes.

Starter Plater!
Selection of 5 different starters.

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.

Goulashsoep met crème fraîche. 7,80
Gulasch soup with crème fraîche.

Tomaten crèmesoep 7,40
met croûtons gehaktballetjes en crème fraîche.

Tomato Soup
with meatballs, croûtons and crème fraîche.

Gerookte palingsoep 7,80
Licht gebonden palingsoep met een spiesje van gerookte IJsselmeerpaling.

Smoked eel soup
Light creamy soup with shreds of smoked eel

HOOFDGERECHTEN VLEES

Alle hoofdgerechten vlees worden geserveerd met bijpassend garnituur.

All main meatdishes are served with matching side dishes.

Fazantenbout 23,50
Gekonfijte fazantenboutjes met romige zuurkool, aardappelpuree en krachtige wildjus.

Pheasant leg, candied pheasant legs with creamy sauerkraut, mashed potatoes and game gravy.

Kalfsoester 25,50
Gebakken kalfsoester met een bitterbal van kalfszwezerik en truffel en Morille jus.

Veal oyster, Fried veal oyster with a Bitterbal of sweetbread and truffle served with Morel gravy.

Varkenhaas 22,50
Gebraden varkenshaas met gebakken bospaddenstoelen, crème van pastinaak en saus van "Sancti Adalberti" bockbier.

Porkfilet, Roasted pork tenderloin with fried forest mushrooms, cream of parsnip and sauce of "Sancti Adalberti" bock beer.

Tournedos (200 gr.) 24,50
Zacht stuk gebakken Hollandse ossenhaas met saus naar keuze: Stroganoffsaus, Morillejus, wildjus of saus van "Sancti Adalberti" bockbier.

Tournedos (200 gr.), Soft piece of fried tenderloin beef with a choice of sauce: Stroganoff-, Morel gravy, game gravy or sauce of "Sancti Adalberti" bock beer.

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 Wij informeren u graag! Dagprijs
Varying meat dish. Told with relish by your waiter! *Price of the day*

HOOFDGERECHTEN VIS

Alle hoofdgerechten vis worden geserveerd met bijpassend garnituur.

All main fishdishes are served with matching side dishes.

Tonijnspies 23,50
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.

Kabeljauw in gerookt buikspek 22,50
met romige zuurkool en saus van gerookte paling.

Cod rolled in with smoked pork belly
with creamy sauerkraut and smoked eel sauce.

Gebakken Zeebaarsfilet 22,50
met crème van pompoen, loempia van Hollandse garnalen en kerrie beurre blanc.

Baked Sea bass fillet
with cream of pumpkin, spring roll of Dutch shrimps and curry beurre blanc.

Sliptong 23,50
3 stuks in de boter gebakken.

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

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!

PLATE GERECHTEN

Hamburger "het Wapen" 17,50
Black Angus hamburger op een knapperige witte bol met tomaat, augurk, Cheddar cheese, spek, ketchup, truffelmayonaise, rundvleessalade en frites.

Burger "het Wapen"
Black Angus burger on a bun with tomato, gherkin, cheddar cheese, bacon, ketchup, truffle mayonnaise, beefsalad and chips.

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.

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

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