

ROT WEIN



Croix d'Or Merlot Frankreich	4,40	21,50
Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren Noten von Erdbeere und Lakritz Runder und weicher Abgang		
Hoja Sana Tempranillo Spanien biologisch vegan	4,40	21,50
purpurrote Farbe Duft von reifen Waldfrüchten und Kräutern voller Geschmack mittellanger Abgang		
Viva La Vida Shiraz Malbec Argentinien	4,40	21,50
fruchtiges Aroma Noten von Vanille und Kräutern Weich, rund und süffig		
Il Cigno Sangiovese Italien	4,50	22,00
Aroma von roten Früchten weicher und reifer Geschmack Nachgeschmack von roten Früchten, mit etwas Kräutern und einer Spur Pfeffer		
Villa don Carlos Cabernet Sauvignon Chile	4,50	22,00
Aroma von schwarzen Früchten mit Zimt, Kakao und Kaffee lebendiger Geschmack weiche Vanillenoten		
Marqués de Arienzo Rioja Crianza Tempranillo Spanien	5,20	25,50
aroma van rode bes, kokosnoot en vanille frisse en fruitige wijn lang en volle afdronk		
Torres Natureo 0.0% Syrah Garnacha Spanien	4,40	21,50
Aroma von Granatapfel, roten Johannisbeeren und Vanille voller Geschmack weiche Tannine		

ROSÉ WEIN



Croix d'Or Rosé Syrah Frankreich	4,40	21,50
Aroma von Heidelbeeren und Feldblumen weich im Mund süffiger, frischer Geschmack		
Torres De Casta Rosado Garnacha tinta Cariñena Spanien	4,40	21,50
fruchtig und halbtrocken weicher frischer Abgang		

WEISS WEIN



Croix d'Or Sauvignon Blanc Frankreich	4,40	21,50
Aroma von grünem Apfel und Zitrusfrucht voll im Mund klarer Abgang		
Mainzer Domherr Kabinett Deutschland süß	4,40	21,50
kräftig und aromatisch Duft von Apfel und Pfirsich Balance zwischen leichter Süße und frischer Säure		
Torres, Verdeo Verdejo Spanien	4,50	22,00
Noten von tropischen Früchten, Zitrusfrucht und einer Spur Fenchel intensiver Duft langer Abgang		
Viva La Vida Chardonnay Argentinien	4,40	21,50
Aroma van Zitrusfrucht und tropischen Früchten cremig und rund im Mund milder und fruchtiger Abgang		
Il Cigno Pinot Grigio Italien	5,10	25,00
Aroma von Blumen und Zitrusfrucht Geruch von Apfel und Birne milder Geschmack mit frischer Säure		
Torres Natureo 0.0% Muscat Spanien	4,40	21,50
reicher und blumiger Duft frischer und lebendiger Geschmack in Balance mit frischer Säure		
Markowitsch Grüner Veltliner Österreich		28,00
würzige Kräuter mit einem Hauch von grünem Apfel frische Säure langer Abgang		

PROSECCO & CAVA



Brioso Prosecco Brut Spumante Italien	6,10	29,50
Aromen von grünem Apfel und Birne voller Geschmack runder und eleganter Abgang		
La Iaia Nuria Cava Macabeo Parellada Xarello Spanien	6,10	29,50
Aroma von tropischen Früchten weicher und langer Abgang		



DINER

VON 17.00 BIS 21.30 UHR

DE ZEE

Op de grens tussen hemel en zee,
deinen op de zeespiegel ontelbare mijmeringen.
Zachte zonnestralen verlichten
mijn dierbaarste herinneringen.

Het zilte zand zuigt mij los,
uit de greep van het alledaagse,
de wind speelt, streelt mijn gezicht.
Ze maakt iets los en voert het mee,
voorbij het einde van mijn zicht.

Wat is daar toch, achter die horizon?
waar gedachten ongehinderd
worden opgenomen in het zilte.
Gedragen door het ruisen,
maar meer nog, door de stilte.

Jozua van der Ploeg

Overnachten in Egmond aan Zee?
www.fourseasonsegmond.nl

www.hetwapenvanegmond.nl

STARTER

Landbrote 2 pers. **6,50**
Tapenade | Kräuterbutter | Aioli | Rote Bete Hummus 4 pers. **8,00**

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir Landbrot und Butter

Vitello & Tuna 13,00
Kalbsbraten | Tartar vom Thunfischfilet | Wasabimayonnaisee

Sashimi von Lachs und Thunfisch 14,00
Sojasoße | Wasabi | Wakame | marinierter Ingwer | frittierte Gambas

Leckerer Vegetarier (V) 12,50
Auswahl 5 verschiedener vegetarische Gerichte

Rindercarpaccio 12,50
Rucola | Parmesankäse | Pinienkernen | Senfdressing

Von allem ein bisschen! 14,00
Auswahl 5 verschiedener Vorspeisen

Gamba "Piri Piri" "lecker scharf" 12,50
Geschälte Garnelen | Knoblauch | Zwiebel | Lauch | Champignons | Spanischer Pfeffer | Baguette

Variierendes Vorspeise Fragen Sie Ihre Bedienung! **Tagespreis**

SUPPEN

Alle Suppen werden mit Baguette serviert

Zwiebelsuppe (V) Käsecrouton **8,00**

Holländische Garnelen Bisque Flusskrebse | Frühlingszwiebeln **8,50**

Tomatencremesuppe Croûtons | Hackbällchen | Crème fraîche **7,50**

Fischsuppe leicht sahnig | reichlich gefüllt **9,00**

FLEISCH

Unterstehende Gerichte werden mit dazu passenden Beilagen serviert

Gegrilltes Holländisches Rinder Rib Eye (ca. 275 gr.) **26,50**
schwarzer Pfeffer-Schalotten Butter | Trüffeljus

Langsam gegarte Lammkeule (ca. 450 gr.) **26,50**
grünem Spargel | gedünsteten Strauchtomaten | eigenem Jus

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet **23,50**
Pancetta | Rucola | mediterranem Jus von sonnengetrockneten Tomaten

Tournedos (200 gr.) Soße nach Wahl: **26,00**
Stroganoffsoße / Trüffeljus / Pfeffersoße

Filetsteakspieß (275 gr.) **27,00**
Stroganoffsoße | Knoblauchsoße | Kräuterbutter

Variierendes Fleischgericht Fragen Sie Ihre Bedienung! **Tagespreis**

SALATE

Wahlweise Landbrot oder Pommes Frites

Fischsalat **18,50**
Thunfisch | Lachs | Seewolf | Kabeljau | Flusskrebse | Langusten

Mexikanischer Salat (auch Vegan möglich) **17,00**
gebratenen Hähnchenkeulen | Avocado | gegrillter Paprika | Mais | roten Zwiebeln | Kidneybohnen | Tortillachips | Salsa von Paprika und Jalapeno Pfeffer

Ziegenkäse Salat (V) **16,50**
lauwarmem Ziegenkäse | Ziegenkäsekroketten | Apfel | sonnengetrockneten Tomaten | Feigen-Apfelsirup | Nüssen

PLATE GERICHTE

Hamburger "het Wapen" **18,00**
knusprigen Brötchen | Tomate | Gewürzgurke | Cheddar Käse | Speck | Ketchup | Trüffelmayonnaise | Salat | Pommes frites

Hähnchensaté **18,00**
Erdnusssoße | Kroepoek | Salat | Pommes frites oder Baguette

Spareribs **19,00**
Knoblauchsoße | Grillsoße | Salat | Pommes frites oder Baguette

FISCH

Unterstehende Gerichte werden mit dazu passenden Beilagen serviert

Thunfischspieß **24,50**
geschälten Gambas | Sojasauce | marinierter Ingwer | Wakame | Wasabimayonnaise

Gratinierter Lachs **23,50**
Pesto | Parmesan | Tagliatelle | angebratenen Vongole | Frühlingszwiebeln | schaumiger Sauce Hollandaise

Gebratener Seewolf **23,00**
Strandflieder aus der Pfanne | Espuma von holländischen Garnelen | frittierte Gamba's

Babyseezunge **24,00**
3 in Butter gebratene Babyseezungen

Variierendes Fischgericht **Tagespreis**
Direkt von der Fischversteigerung!
Fragen Sie Ihre Bedienung!

VEGETARISCH

Fajita (V) **18,00**
Weizentortillas | separater Guacamole | Sweetchili Sauce | Eisberg Salat | geriebenem Käse | Silberzwiebeln | Crème fraîche | Tex Mex Sauce von Tomaten | Kidneybohnen | Mais

Vegan Penne (V) **18,00**
gebratenen Pilzen | mediterraner Tomatensalsa | Blattspinat | Pinienkernen | Salat (VEGAN)

Käsefondue (V) **18,50**
Emmentaler- & Gruyèrekäse | Weißwein | Kirschwasser | Landbrot | Rohkost Salat



DESSERTS

Strandliebe (18+) **9,00**
Amarettoeis | Stracciatellaeis | Vanilleeis | Banane | gemischte Nüsse | Schokoladensoße | Eierlikörsahne | Sahne

**** Auch als großer Becher für zwei Personen bestellbar **** **17,00**

Scroppino (18+) **8,00**
Spoom von Limettensorbet mit Wodka | Limoncello | Prosecco

Sommerliches Sorbet (auch Vegan möglich) **9,00**
Cassisorbet | Passionsfruchtsorbet | Ananassorbet | Mangosaft | frischen Früchten | Sahne

Petit Grand Dessert (18+) **10,50**
Überraschungsauswahl verschiedener kleiner Leckereien!

Variierendes Dessert **Tagespreis**
Fragen Sie Ihre Bedienung!

Dame Blanche **9,00**
Vanilleeis | Sahne | warmer Schokoladensoße

Lady in Red **9,00**
Vanilleeis | Sahne | warmen Kirsche

Alle Desserts können auf Nachfrage ohne Alkohol zubereitet werden

Käsebrett **12,50**
Verschiedener Käsesorten aus dem Laden „t Winckeltje“ in Egmond aan Zee | Portwein-Feigenkonfitüre | Feigen-Nußbrot

DESSERTWEIN

Torres Floralis Moscotel Oro (ES) **7,50**
Süßer weißer Dessertwein | Aroma von frischen Früchten