

## RODE WIJN



<b>Croix d'Or</b>   Merlot   Frankrijk aroma van zwarte bes en braam   tonen aardbei en zoethout   ronde zachte afdrank	4,40	21,50
<b>Hoja Sana</b>   Tempranillo   Spanje   biologisch   vegan paarsrode kleur   geur rijp bosfruit en kruiden   volle smaak   middellange afdrank	4,40	21,50
<b>Viva La Vida</b>   Shiraz Malbec   Argentinië fruitig aroma   tonen van vanille en kruiden   zacht rond en soepel	4,40	21,50
<b>Il Cigno</b>   Sangiovese   Italië aroma van rood fruit   zacht en rijpe smaak   afdrank van rood fruit, lichte kruiden en een klein pepertje	4,50	22,00
<b>Villa don Carlos</b>   Cabernet Sauvignon   Chili aroma van zwart fruit met kaneel, cacao en koffie   levendige smaak   zachte vanilletonen	4,50	22,00
<b>Marqués de Arienzo</b>   Rioja Crianza   Tempranillo   Spanje aroma van rode bes, kokosnoot en vanille   frisse en fruitige wijn   lang en volle afdrank	5,20	25,50
<b>Torres Natureo 0.0%</b>   Syrah   Garnacha   Spanje aroma van granaatappel, rode bes en vanille   volle smaak   zachte tannines	4,40	21,50

## ROSÉ WIJN



<b>Croix d'Or Rosé</b>   Syrah   Frankrijk aroma van bosbes en veldbloemen   zacht in de mond   soepele en frisse smaak	4,40	21,50
<b>Torres De Casta Rosado</b>   Garnacha tinta   Cariñena   Spanje fruitig en milddroog   zachte en frisse afdrank	4,40	21,50

## WITTE WIJN



<b>Croix d'Or</b>   Sauvignon Blanc   Frankrijk aroma van groene appel en citroen   vol in de mond   zuivere afdrank	4,40	21,50
<b>Mainzer Domherr Kabinett</b>   Duitsland   zoet krachtig en aromatisch   geur van appel en perzik   balans tussen licht zoet en verfrissend zuur	4,40	21,50
<b>Torres, Verdeo</b>   Verdejo   Spanje tonen van tropisch fruit, citrus en een vleugje venkel   intense neus   lange afdrank	4,50	22,00
<b>Viva La Vida</b>   Chardonnay   Argentinië aroma van citrus en tropisch fruit   romig en rond in de mond   zachte en fruitige afdrank	4,40	21,50
<b>Il Cigno</b>   Pinot Grigio   Italië aroma van bloemen en citrus   geur van appel en peer   zachte smaak met frisse zuren	5,10	25,00
<b>Torres Natureo 0.0%</b>   Muscat   Spanje geur rijk en bloemig   smaak fris en levendig   in balans met frisse zuren	4,40	21,50
<b>Markowitsch</b>   Grüner Veltliner   Oostenrijk kruidig   hints van groene appel   frisse zuren   lange afdrank		28,00

## PROSECCO & CAVA



<b>Brioso</b>   Prosecco Brut Spumante   Italië aroma's van groene appel en peer   volle smaak   ronde en elegante afdrank	6,10	29,50
<b>La Iaia Nuria</b>   Cava   Macabeo   Parellada   Xarello   Spanje aroma van tropisch fruit   zachte en lange afdrank	6,10	29,50



# DINER

VAN 17.00 TOT 21.30 UUR

## 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](http://www.fourseasonsegmond.nl)

[www.hetwapenvanegmond.nl](http://www.hetwapenvanegmond.nl)

## STARTER

**Landbrood** 2 pers. **6,50**  
tapenade | kruidenboter | aioli | rode bieten hummus 4 pers. **8,00**

## VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met landbrood en boter

**Vitello & Tuna** 13,00  
kalfsmuis | tartaar van tonijnfilet | wasabi mayonaise

**Sashimi van Zalm en Tonijn** 14,00  
sojasaus | wasabi | wakame | gemarineerde gember | gefrituurde gamba's

**Doe maar lekker vegetarisch ( V )** 12,50  
selectie van 5 verschillende vegetarische gerechtjes

**Rundercarpaccio** 12,50  
rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | mosterddressing

**Van alles wat!** 14,00  
selectie van 5 verschillende voorgerechtjes

**Gamba "Piri Piri"** "lekker pittig" 12,50  
gepelde gamba's | knoflook | ui | prei | champignons | Spaanse peper | stokbrood

**Variërend voorgerecht** Wij informeren u graag! **Dagprijs**

## SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood

**Uiensoep ( V )** kaascroûton **8,00**

**Hollandse Garnalen bisque** rivierkreeftjes | bosui **8,50**

**Tomaten crèmesoep** croûtons | gehaktballetjes | crème fraîche **7,50**

**Vissoep** licht romig | rijkelijk gevuld **9,00**

## VLEES

Onderstaande gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

**Gegrilde Rib Eye van Hollandse dubbeldoel koe** ( ca. 275 gr. ) **26,50**  
zwarte peper-sjalottenboter | truffeljus

**Langzaam gegaarde Lamsschenkel** ( ca. 450 gr. ) **26,50**  
groene asperges | gepofte tomatomaat | eigen jus

**Gebraden varkenshaas medaillons** **23,50**  
pancetta | rucola | mediterrane jus van zongedroogde tomaat

**Tournedos** ( 200 gr. ) saus naar keuze: **26,00**  
stroganoffsaus / truffeljus / pepersaus

**Ossenhaasspies** ( 275 gr. ) **27,00**  
stroganoffsaus | knoflooksaus | kruidenboter

**Variërend vleesgerecht** Wij informeren u graag! **Dagprijs**

## SALADES

Keuze uit landbrood of frites

**Vissalade** 18,50  
tonijn | zalm | zeewolf | kabeljauw | rivierkreeftjes | langoustine

**Mexicaanse salade ( evt. vegan )** 17,00  
geroosterde kippendijen | avocado | gegrilde paprika | mais | rode ui | kidneybonen | tortilla chips | salsa van paprika en jalapeño peper

**Geitenkaas salade ( V )** 16,50  
lauwarme geitenkaas | geitenkaaskroketjes | appel | zongedroogde tomaat | vijgenappelstroop | noten

## PLATE GERECHTEN

**Hamburger Black Angus "het Wapen"** 18,00  
knapperige witte bol | tomaat | augurk | Cheddar cheese | spek | ketchup | truffelmayonaise | salade | frites

**Kipsaté** 18,00  
satésaus | kroepoek | salade | frites of stokbrood

**Spareribs** 19,00  
knoflooksaus | grillsaus | salade | frites of stokbrood

## VIS

Onderstaande gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

**Tonijnspies** 24,50  
gepelde gamba's | sojasaus | gemarineerde gember | wakame | wasabimayonaise

**Gegratineerde zalm** 23,50  
pesto | parmezaan | tagliatelle | roergebakken Vongole | lente ui | schuimige Hollandaise saus

**Gebakken Zeewolf** 23,00  
roergebakken lamsoren | Hollandse garnalen espuma | gefrituurde gamba's

**Sliptong** 24,00  
3 stuks in de boter gebakken

**Variërend visgerecht** **Dagprijs**  
Rechtstreeks van de visafslag! Wij informeren u graag!

## VEGETARISCH

**Fajita ( V )** 18,00  
whole weat tortilla's | guacamole | sweet chilisaus | ijsbergsla | geraspte kaas | zilveruitjes | crème fraîche | Tex mex saus van tomaat | kidneybonen | mais

**Vegan penne ( V )** 18,00  
gebakken paddenstoelen | mediterrane tomatensalsa | bladspinazie | pijnboompitjes | salade (VEGAN)

**Kaasfondue ( V )** 18,50  
Emmentaler- & Gruyèrekaas | witte wijn | kirsch | landbrood | groente | salade



## DESSERTS

**Strandliefde (18+)** 9,00  
amaretto ijs | stracciatella ijs | vanille roomijs | banaan | gemengde noten | chocolade saus | tokkelroom | slagroom

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

**Scroppino (18+)** 8,00  
spoom van limoensorbetijs | Vodka | Limoncello | Prosecco

**Zomerse sorbet** (kan ook Vegan) 9,00  
cassis ijs | passie ijs | ananas ijs | mango juice | vers fruit | slagroom

**Petit grand dessert (18+)** 10,50  
Verrassende selectie van kleine lekkernijen!

**Variërend nagerecht** **dagprijs**  
Wij informeren U graag!

**Dame Blanche** 9,00  
vanille roomijs | slagroom | warme chocoladesaus

**Lady in Red** 9,00  
vanille roomijs | slagroom | warme kersen

**Alle desserts kunnen op verzoek zonder alcohol worden gemaakt**

**Kaasplankje** 12,50  
verschillende kaassoorten van „t Winckeltje" te Egmond aan Zee | port-vijgenjam | vijgen-notenbrood

## DESSERTWIJN

**Torres Floralis Moscatel Oro (ES)** 7,50  
zoete witte dessertwijn | aroma van vers fruit

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

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

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

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