

# WAPEN DINERKAART

VANAF 17.00 UUR / HRS.

## BITES

### WAPENPLATEAU € 13,95

Nacho met kaas en dip / 2 bitterballen / 4 kaastengels / dun gesneden Serranoham / landbrood / gezouten boter / aioli / gemarineerde olijven

### BITTERBALLEN € 8,95

8 rundvleesbitterballen / mosterd

### KAASTENGELS € 7,95 (V)

6 kaastengels / chilimayonaise

### AZIATISCHE BITTERGARNITUUR (12 st.) € 12,50

4x satékroketjes / 4x Japanse krokante kip / 4x groenteloempia (V) / chilimayonaise / gepofte wilde rijst

### NACHO'S UIT DE OVEN € 8,95 (V)

Bosui / crème fraîche / tomatensalsa / Cheddar

### KAASFONDUE € 10,95 (V)

Krokant stengels / boeket groentesticks / landbrood / Amsterdams zuur

### SERRANOHAM-PLANKJE € 8,50

Dun gesneden Serranoham / cornichons / olijven

### BROODPLANKJE € 3,95 (V)

4 plakken landbrood / boter / aioli

## BITES

### WAPENSHARED PLATE € 13,95

Nacho with cheese and dip / 2 bitterballen / 4 cheese sticks / thinly sliced Serrano ham / country bread / salted butter / aioli / marinated olives

### BITTERBALLS € 8,95

8 beef bitterballs / mustard

### CHEESE STICKS € 7,95 (V)

6 cheese sticks / chili mayonnaise

### ASIAN SNACKS PLATTER (12 pc) € 12,50

4x satay croquettes / 4x Japanese crispy chicken / 4x vegetable spring rolls (V) / chili mayonnaise / puffed wild rice

### NACHOS FROM THE OVEN € 8,95 (V)

Spring onion / crème fraîche / tomato salsa / Cheddar

### CHEESE FONDUE € 10,95 (V)

Crispy stems / bouquet of vegetable sticks / country bread / Amsterdam pickle

### SERRANO HAM PLATTER € 8,50

Thinly sliced Serrano ham / cornichons / olives

### BREAD BOARD € 3,95 (V)

4 slices of country bread / butter / aioli



## DRANKEN

## DRINKS

### WARME DRANKEN

KOFFIE CRÈME & ESPRESSO € 2,70

CAPPUCCINO € 2,95

KOFFIE VERKEERD € 3,50

LATTE MACCHIATO & DOPPIO € 3,95

CHOCOLADEMELK € 3,50

SLAGROOM € 0,75

THEE (GLAS) FLEUR DE CAFÉ € 3,25

VERSE MUNT- of GEMBERTHEE

(met honing) € 3,75

### EXTRA LEKKERE KOFFIE

KOFFIE OP Z'N HOLLANDS € 5,50

Karamelkoffie met extra grote stroopwafel

DOCKUMER KOFJE Beerenburg € 6,95

SPANISH COFFEE Licor 43 € 7,95

FRENCH COFFEE Sinaasappellekeur € 7,95

ITALIAN COFFEE Amaretto € 8,95

JAMAICAN COFFEE Tia Maria € 8,95

IRISH COFFEE Irish whiskey € 8,95

CAFÉ DOM D.O.M. Benedictine likeur € 9,95

### GEBAK

APPELTAART € 4,25

CHOCOLADE GARNACHETAART € 4,95

GEBAK VAN DE DAG € 4,50

SLAGROOM € 0,75

### MINERAALWATER

SOURCY ROOD & BLAUW € 2,75

SOURCY PURE ROOD & BLAUW (0,75 ltr.) € 5,75

### SAPPEN

SINAASAPPELSAP vers, normaal € 3,75

APPELSAP € 3,50

TOMATENSAP € 3,95

### APERITIEVEN

SHERRY Fino & Amontillado € 4,25

VERMOUTH MARTINI Wit & Rood € 3,75

PORT Ruby & White € 4,75

CAMPARI € 4,25

APEROL SPRITZ € 7,50

De Italiaanse Spritz met Prosecco

### BINNENLANDS

#### GEDISTILLEERD

COEBERGH BESSENJENEVER € 2,75

BOLS JONGE GRAANJENEVER € 2,95

BOOMSMA BEERENBURG & BOLS VIEUX € 2,95

JUTTERTJE & BOLS OUDE GENEVER € 3,25

BOLS CORENWYN € 3,50

### LIKEUREN

SAMBUCA, BAILEYS, & LICOR 43 € 3,95

TIA MARIA & DI SARONNO € 4,25

KAHLUA, DOM & COINTREAU € 4,50

DRAMBUIE € 5,00

GRAND MARNIER Rouge € 5,75

### WHISKIES

(kijk voor het hele assortiment in de bar)

THE FAMOUS GROUSE € 4,25

JOHNNY WALKER Red Label € 4,50

JOHNNY WALKER Black Label € 8,50

CHIVAS REGAL € 7,25

GLENFIDDICH 12 YO € 7,50

GLENMORRANGIE 10 YO € 9,50

OBAN 14 YO € 9,50

TALISKER 10 YO € 11,50

THE MACALLAN FINE OAK 12 YO € 12,50

LAGAVULLIN 16 YO € 13,50

BUSHMILLS 10 YO Irish Malt € 6,25

JACK DANIELS' TENNESSEE

Sour Mash Whiskey € 6,00

### BUITENLANDS

#### GEDISTILLEERD

JÄGERMEISTER € 3,95

BACARDI CARTA BLANCA € 4,25

VODKA ESBJAERG (uit de vriezer) € 4,25

REMY MARTIN VSOP € 8,50

CALVADOS DOMFRONTAIS VSOP € 7,50

ARMAGNAC GOUDOULIN VSOP € 7,50

GRAPPA POJER & SANDRI CHARDONNAY € 7,50



## WIJNEN

## WINE

### WIT

VERDEJO RUEDA 'CASAMARO' Glas Fles € 4,50 € 21,50

Castilla y León, Spanje

Elegant / fris / appel / citrus / anijs / kruiden / sappig

GRÜNER VELTLINER € 4,95 € 23,50

Busybilly, Hongarije

Fruiting / perzik / abrikoos / citrus / fris

CHARDONNAY SAN FELIPE

BARREL SELECT RUTINI € 5,95 € 27,50

Valle de Uco, Argentinië

Rijp fruits / ananas / witte perzik / romig / afdronk

(ondergaat een rijping van 10 maanden in Frans

eikenhouten vaten)

### BUBBELS

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Glas Fles

SPUMANTE, Italië € 5,95 € 29,95

Zacht / lichtzoet / milde mousse / fris / appel

### ROOD

TEMPRANILLO TINTO TORCANTO Glas Fles € 4,50 € 21,50

Castilla y León, Spanje

Vol rood / rijp rood fruit / kers / kruidig

MERLOT LES DEUX PINS € 4,95 € 23,50

Pays d'Oc, Frankrijk

Granaatrood / rood fruit / blauwe bes / jam / tannines

PRIMITIVO PRIMAVOCE € 5,50 € 26,50

Salento IGP, Italië

Volle / rijp / zacht / kersen / specerijen / rozemarijn /

vanille / intense

### ROSE

MAS DE LAURIERS ROSÉ Glas Fles € 4,50 € 21,50

Languedoc, Frankrijk

Intens fruitige aroma's (bosaardbeien) / goede

zuurgraad / rond / fris

### DESSERTWIJNEN

CHÂTEAU DE STONY Glas

MUSCAT DE FRONTIGNAN € 6,95

Languedoc, Frankrijk

ROMATE PEDRO-XIMÉNEZ € 6,95

Andalusie-Jerez, Spanje

TOKAJI BÉRES 'MAGITA ÉDES' € 7,25

Tokaj Hongarije



# WAPEN GROEPSMENU

3 GANGEN WINTERMENU € 34,50 P.P.

3-COURSE WINTER MENU € 34,50 P.P.

## VOORGERECHT

Maak een keuze uit de onderstaande voorgerechten

### UIENSOEP (V)

Rode wijn / mosterdzaad / kaascrouton

### KNOLSELDERIJSOEP (V)

Witlof / geroosterde pompoenpitten / tuinkruiden

### KROKANT GEBAKKEN BRIE\*

Krokant gebakken Brie met Japanse panko broodkruim / krokant van Serranoham / Granny Smith appel / witlof / notencrunch / peer / frambozen-balsamicosiroop  
\*Dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden

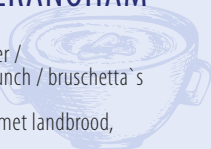
### RUNDERCARPACCIO (toeslag € 2,50 p.p.)

Rundercarpaccio / truffelmayonaise / broodsoldaatjes / rucola / zoetzuur van komkommer / rode ui / paddenstoelencompote / oude kaas van de schaaft / notencrunch

### SALADE VAN HET SEIZOEN MET SERANOHAM EN KROKANT GEPOCHEERD EI (V)

Mesclunesla / pastinaakparten / haricots verts / winterpeer / krokant gepocheerd ei / Italiaanse kaasschilvers / notencrunch / bruschetta's

Wij serveren bij de voorgerechten een broodplankje met landbrood, boter & aioli



## STARTERS

Make a choice from 1 of the following starters

### ONION SOUP (V)

Red wine / mustard seed / cheese crouton

### PARSNIP CELERIAC SOUP (V)

Chicory / roasted pumpkin seeds / garden herbs

### CRISPY BAKED BRIE\*

Brie baked crispy with Japanese panko bread crumbs / crispy Serrano ham / Granny Smith apple / chicory / nut crunch / pear / raspberry-balsamic syrup  
\*This dish can also be ordered vegetarian

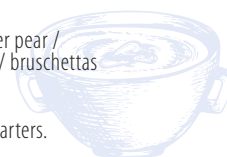
### BEEF CARPACCIO (€ 2,50 surcharge)

Beef carpaccio / truffle mayonnaise / bread soldiers / arugula / sweet and sour cucumber / red onion / mushroom compote / sliced old cheese / nut crunch

### SALAD OF THE SEASON WITH PARSNIP AND CRISPY POACHED EGG (V)

Mesclune lettuce / parsnip parts / haricots verts / winter pear / crispy poached egg / Italian cheese flakes / nut crunch / bruschettas

We serve bread and butter with our starters.



## HOOFDGERECHTEN

Maak een keuze uit de onderstaande hoofdgerechten

### RISOTTO

Gegaard in bouillon en roomboter / Parmezaanse kaaskrokant / gepocheerd ei / rucola / ratatouille / zwarte wintertruffeljus on the side

### GEBRADEN SUPRÊME VAN PARELHOEN

Op de huid gebakken suprême / gevogeltestoef / cranberrycompote / gestoofde kool – komijn / fondantaardappel

### IERSE RUNDERRUMPSTEAK (toeslag € 2,50)

Gebakken Ierse runderrumpsteak (180 gr) / pastinaakcrème / witlof gebakken in balsamico / pommes dauphine / rode ui-Portjus

### ZEEBAARSFILET (toeslag € 2,50)

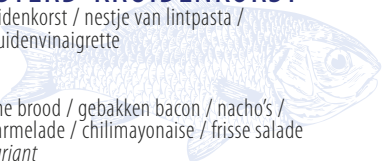
Zeebaars op de huid krokant gebakken / aardappelmousseline / gesmoorde spitskool / groene boontjes / Hollandaisesaus met fijne groene kruiden

### ZALMFILET MET MOSTERD-KRUIDENKORST

Zalmfilet gegaard met mosterd-kruidenkorst / nestje van lintpasta / gele bietparten / haricots verts / kruidenvinaigrette

### WAPENBURGER\*

Runderhamburger (180 gr.) / brioche brood / gebakken bacon / nacho's / Cheddarkaas / Provençale uienmarmelade / chilimayonaise / frisse salade  
\*Ook te bestellen als vegetarische variant



## MAIN COURSES

Make a choice from 1 of the following main courses

### RISOTTO

Risotto cooked with stock and butter / Parmesan crispy / poached egg / arugula / ratatouille / black winter truffle gravy on the side

### ROAST SUPRÊME OF GUINEA FOWL

Suprême baked on the skin / poultry stew / cranberry compote / stewed cabbage – cumin / fondant potato

### IRISH BEEF RUMP STEAK (€ 2,50 surcharge)

Sauteed Irish beef rump steak (180 gr) / parsnip cream / chicory baked in balsamic vinegar / pommes dauphine / red onion-port gravy

### SEA BASS FILLET (€ 2,50 surcharge)

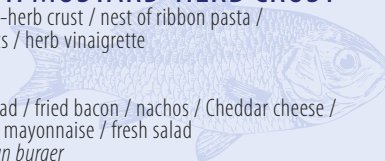
Crispy fried sea bass on the skin / potato mousseline / braised pointed cabbage / green beans / Hollandaise sauce with fine green herbs

### SALMON FILLET WITH MUSTARD-HERB CRUST

Salmon fillet cooked with mustard-herb crust / nest of ribbon pasta / yellow beet wedges / haricots verts / herb vinaigrette

### WAPENBURGER\*

Beef burger (180 gr.) / brioche bread / fried bacon / nachos / Cheddar cheese / Provençal onion marmalade / chili mayonnaise / fresh salad  
\*Can also be ordered as a vegetarian burger



## NAGERECHTEN

Maak een keuze uit de onderstaande nagerechten

### DAME BLANCHE

3 bollen vanille-ijs / warme chocoladesaus / witte chocoladekrullen / seizoensfruit

### WENTELTEEFJESTERRINE

Rijkelijk gevulde wentelteefjesterrine / bol roomijs / compote van seizoensfruit / koekcrumble / karamelsaus met roze peper

### DOCKUMER OF FRENCH COFFEE

Beerenburg of Sinaasappelleur



## DESSERTS

Make a choice from 1 of the following desserts

### DAME BLANCHE

3 scoops of vanilla ice cream / hot chocolate sauce / white chocolate curls / seasonal fruit

### FRENCH TOAST TERRINE

Rich French toast terrine / scoop of ice cream / seasonal fruit compote / cookie crumble / pink pepper caramel sauce

### FRENCH COFFEE OR DOCKUMER COFFEE

Orange liquor of Frisian Beerenburg

