

MUSEUM CAFÉ

menukaart



DRANKEN

KOFFIE

SIMON LEVELT (OOK CAFEÏNEVRIJ)

| | |
|------------------|--------|
| Koffie | € 2,30 |
| Espresso | € 2,30 |
| Dubbele espresso | € 3,60 |
| Cappuccino | € 2,50 |
| Koffie verkeerd | € 2,50 |
| Latte macchiato | € 2,80 |
| Flat white | € 3,75 |

CHOCOLADEMELK

| | |
|--------------|--------|
| Warm of koud | € 2,50 |
| Met slagroom | € 3,00 |

VOOR DE KINDEREN

Kindercappuccino

| | |
|---|--------|
| Warme chocolademelk met een heerlijke schuimkraag | € 2,50 |
| Ranja | € 1,50 |

THEE

CLIPPER

| | |
|--|--------|
| Earl grey, English breakfast, Lemon & ginger, Decaf, Black currant & acai berry, Peppermint, Green, Red bush decaf, Chamomile, Red fruits & aronia, Snore & peace (lemon & lavender), After dinner mints (double mint & fennel), Rise & shine (lemon grass & lemon verbena), Love me truly (chai infusion), Cloud nine (elderflower, lemon grass & apple), White tea organic | € 2,30 |
|--|--------|

SPECIAAL

| | |
|---|--------|
| Verse muntthee | € 2,90 |
| Chai latte (cinnamon, ginger, cardamom, cloves) | € 2,90 |
| Huisgemaakte ijsthee (ongezoet) | € 2,90 |

DRANKEN

BIO VRUCHTENSAPPEN

Peer, Appel, Appel-cranberry, Appel-peer,
Appel-aardbei, Appel-vlierbes, Appel-rabarber,
Appel-blauwe bes € 2,95

Tomatensap € 3,75

Vers geperst sinaasappelsap € 3,75

BIO FRISDRANKEN

Flesje 25 cl.

Orangeade, Lemonade, Raspberry, Tonic
Bitter lemon, Ginger ale, Cola classic € 2,95

EARTH WATER

Sparkling, Still € 2,95

LIMONADE AGROPOSTA

Vlierbloesem, Framboos, Salie, Lavendel, Citroen € 2,50

ZUIVEL

Biologische melk of karnemelk € 2,50

BIER

- Gulpener biologisch pils 5% € 3,50
- Herfstbock 7% (seizoen) € 4,50

SPECIAAL BIER

Vraag naar ons assortiment.

Egmonds Abdijbier 'Sancti Adalberti'

- Witbier 5% € 4,50
- Blonde 5,7% € 4,50
- Tripel 7,5% € 4,50

WIJN

KRAAKMAN'S WIJNHANDEL ANNO 1804 (HOFLEVERANCIER)

- Wijn (wit) Chardonnay uit Chili € 4,50
- Wijn (rood) Cabernet Sauvignon uit Chili € 4,50
- Glühwein (seizoen) € 4,95
- Fles Chardonnay € 22,00
- Fles Cabernet Sauvignon € 22,00

VOOR BIJ DE KOFFIE HUISGEMAAKT 'SOET'

| | |
|------------------------|--------|
| Chocoladecarameltaart | € 3,95 |
| Pompoentaart (seizoen) | € 3,95 |
| Brownie | € 3,50 |

UIT DE BAKKERIJ VAN FERMENTO

| | |
|---------------------|--------|
| Appeltaart | |
| Cheesecake | |
| Chocolademousetaart | |
| Worteltaart | € 3,95 |
| Verse slagroom | € 0,50 |

Klein 'Soet'

| | |
|--|--------|
| Gember, Lemon curd, Vijgen-amandel, Appel-zonnepit, Walnoot-honing, Kokos-chocolade, Gevulde speculaas (seizoen), Fruit van het seizoen (cranberry, rabarber of pruimen) | € 3,50 |
| Fair trade bonbon (Simon Levelt) | € 1,00 |

LUNCH BROOD

Een heerlijke lunch geïnspireerd op de collectie van Stedelijk Museum Alkmaar. Ons brood komt van Bakkerij Fermento.

Wollebrand

Biologisch brood met bietenhoemoes, mesclun, lenteui, gerookte biologische kipfilet of serranoham en bietenchutney € 8,95

Gouden Eeuw

Biologisch brood met VOC-specerijenboter, mesclun, oude brokkelkaas, walnoten, druiven en vijgen-mosterdchutney € 8,50

Spaans Beleg

Biologisch brood met korianderolie, mesclun, Spaanse manchegokaas of oude brokkelkaas, droge worst van Brandt & Levie, geroosterde paprika en pittige pruimenchutney € 8,95

Alkmaars ontzet(tend) lekker

Biologisch brood met roomboter, mesclun, boerenbrandnetelkaas, een half blij ei, geroosterde tomaat, komkommer en pittige pruimenchutney € 8,50

Heeft u een voedselallergie, meld dit aan ons

Brood Picasso

Biologisch brood, met olijfolie, mesclun, Rucellokaas, Taggiasche olijffjes, bosui, geroosterde paprika, pittige pruimenchutney en korianderolie € 8,95

Romantische 'Kruisevan' Lunch

Een plateau van verschillende kleine gerechtjes bestaande uit een hartig cakeje in de vorm van een roos, een saffraan broodje met beleg naar keuze, een kopje soep, Parmezaanse kaasflannetjes, tomatenkaviaar en een huisgemaakte chutney, alles op een bedje van rozenblaadjes en lavendel € 9,50

'Klein palet'

Klein brood geserveerd met diverse soorten hoemoes € 6,00

Tosti

Tosti met Alkmaarse kaas € 4,50

SOEP HUISGEMAAKT

Soep van de dag

Dit kan zijn:

Spicy wortelsoep, Preisoep, Rode linzensoep, Broccolisoepp, Paprika-courgettesoepp, Spinaziesoepp, Tuinervtjessoepp met rode pesto, Gazpacho (seizoen), Champignonsoep (seizoen), Kaassoep € 6,00

MAALTIJDSOEP

Dit kan zijn:

Goulashsoep,
Gumbo met kip
Erwtensoepp (seizoen) € 8,95
Erwtensoepp met roggebrood en spek (seizoen) € 9,95

MAALTIJDSALADE

Egmondse geitenkaassalade, mesclun, geroosterde tomaat, bosui, komkommer, Taggiasche olijffjes, walnoten, kappertjes en honingdressing € 12,50

Tonijnsalade, mesclun, rode ui, bosui, komkommer, Taggiasche olijffjes, een blij ei, geroosterde tomaat, cornichons, mayonaise, korianderdressing € 12,50

Caesarsalade, little gem, mesclun, gerookte kipfilet, een blij ei, rode ui, komkommer, geroosterde paprika, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en Caesardressing € 12,50

VOOR DE KINDEREN

De Kleine Museumbezoeker

'Apenkopbroodje'

Moestuin aardbeienjam, pindakaas, hagelslag of pindakaas met hagelslag € 3,00

VOOR BIJ DE BORREL

| | |
|---|--------|
| Luxe notenmelange | € 6,00 |
| Blokjes kaas met mosterd en chutney | € 6,00 |
| Blokjes kaas en worst van Brandt & Levie | € 7,00 |
| Taggiasche olijffjes, broodvingers en hoemoes | € 7,00 |

SCHUTTERSPLANK

Een kleurrijk schilderspalet geïnspireerd op de Alkmaarse Schutterij* met o.a. diverse kazen, gedroogde Spaanse ham, worst van Brandt & Levie, Taggiasche olijffjes, cornichons, druiven, broodvingers, hoemoes, chutney en/of mosterd. € 14,50

* De Alkmaarse Schutterij

Naast schieten was het gezamenlijk eten en drinken een belangrijk ritueel in het gezelschapsleven van de Schutters. Hollanders, zo stond in ieder verslag van een buitenlandse bezoeker weer te lezen, hielden van veel en vet eten en een goed glas. Er ging geen gelegenheid voorbij zonder een omvangrijke maaltijd, en ieder gezellig samenzijn ging gepaard met het nuttigen van grote hoeveelheden bier of wijn. Dronkenschap was dan ook het meest gehoorde excuus voor moedwil en ongeregelheden. Schutters lieten zich hierin niet onbetuigd. Vol afschuw beschreef Conrad Busken Huet in 'Het land van Rembrandt', de overvloedige feestdis op de befaamde schuttersmaaltijd van Bartholomeus van der Helst.

SPECIALS (ALLEEN VOOR GROEPEN / VOORAF RESERVEREN)

DEFTIGE THEE 'DE FONDANTJES'

High tea geïnspireerd op de Dames Vlaanderen*

Wij serveren diverse huisgemaakte zoete en hartige verleidingen, zoals scones met clotted cream en moestuinjam, kleine hartige sandwiches, minitaartjes, petit four, een spicy wortelsoepje en komkommer-kaas hartjes. Daarbij schenken we drie bijzondere soorten thee. Het servies en de etagères uit de tijd van de dames Vlaanderen maken deze beleving compleet.

€ 25,00 (per persoon)

Vanaf 2 tot max. 12 personen

Vanaf 14.00 uur mogelijk

* Dames Vlaanderen

Alkmaarders kennen de dames Vlaanderen als Juffrouw Tonny (1901-1993) en Juffrouw Sophia (1905-1995). Zij wijdden hun leven aan elkaar en traden in de voetsporen van hun vader. Ze namen in 1939 zijn fotoatelier aan de Oudegracht over. Hun specialiteit was portretfotografie. Elke middag om 4 uur gingen ze de stad in om gezien te worden. De dames waren een opvallende verschijning en besteedden veel tijd aan hun uiterlijk. Ze hadden voor iedere gelegenheid een bijzondere outfit. Elk sjaaltje en elk tasje waren op elkaar afgestemd. Befaamd was hun uitgebreide hoedencollectie, die op straat menig Alkmaar steeds weer verraste.

'SCHILDERSLUNCH'

- Twee biologische broodjes belegd met brandnetelkaas, oude brokkelkaas, biologische kipfilet of Spaanse ham
- Notenbrood met biologische geitenkaas en honing
- Koffie, thee, melk of karnemelk

of

- Twee biologische broodjes belegd met brandnetelkaas, oude brokkelkaas, biologische kipfilet of Spaanse ham
- Klein soepje (van de dag)
- Koffie, thee, melk of karnemelk

€ 12,50 (per persoon)

Reserveren (maximaal 15 personen)

U kunt deze specials vooraf reserveren via Evelien Zandbergen, 06 40 16 79 44 of evelien@museumalkmaar.nl.

Heeft u een voedselallergie? Meld dit aan ons.

OVER STEDELIJK MUSEUM ALKMAAR

Van Alkmaar de Victorie! In 1573, aan het begin van de Tachtigjarige Oorlog, wist Alkmaar als eerste Nederlandse stad een aanval van het Spaanse leger te weerstaan. Uit waardering voor de getoonde moed tijdens het Spaanse beleg kregen de Alkmaarders het waagrecht. Grote welvaart en bloei volgde: Alkmaars eigen Gouden Eeuw. Kunstenaars van naam en faam maakten schilderijen, meubels en zilveren objecten voor instellingen, regenten en rijke burgers. Wollebrand de Jongh, een Alkmaarse weesjongen die het schopte tot commandeur van de VOC, liet zich bijvoorbeeld in 1674 portretteren door de beroemde Alkmaarse meester Caesar van Everdingen.

DE COLLECTIE

Stedelijk Museum Alkmaar werd opgericht in 1873, het jaar waarin het derde eeuwfeest van het Alkmaars Ontzet werd gevierd. Schilderijen en gebruiksvoorwerpen die herinnerden aan het beleg stonden centraal in die eerste opstelling. Maar er was ook een indrukwekkende collectie 16de- en 17de-eeuwse schilderijen uit hofjes,

stadhuis, Grote Kerk en weeshuis. Later kwam er een toonaangevende verzameling Bergense School bij.

In 2000 werd het museum gehuisvest in het huidige gebouw aan het Canadaplein. Dat bevindt zich ongeveer op de locatie van het voormalige zwembad 'de overdekte' en is ontworpen door architectenbureau Mecanoo, bekend om zijn gebruik van lichteffecten, glas, hout en beton.

HET FOYERGEBIED

De foyer van het museum is in 2012 geheel gerenoveerd door ontwerpbureau OPERA Amsterdam. Openheid, licht en de kleuren van het duingebied (grijsblauw, zandbruin, mosgroen) bepalen het nieuwe interieur. De vitrines naast de keuken zijn gevuld met servies uit de museumcollectie en archeologische vondsten uit de bodem van Alkmaar. De meeste getoonde objecten hebben iets met eten en drinken te maken. Niet eetbaar, maar wel heel mooi is het suikerwerk van de firma Ringers, dat tussen de banken prijkt in een aparte vitrine.