

**STEDELIJK
MUSEUM
ALKMAAR**

**MENU
KAART
MUSEUM
CAFE**

DRANKEN

KOFFIE (SIMON LEVELT)

koffie (ook cafeïnevrij)	€ 2,50
espresso	€ 2,50
dubbele espresso	€ 3,80
cappuccino	€ 2,70
koffie verkeerd	€ 2,70
latte macchiato	€ 3,40
flat white	€ 4,10

CHOCOLADEMELK

warm of koud	€ 2,80
met slagroom	€ 3,10

VOOR DE KINDEREN

kinder cappuccino: warme chocolademelk met een heerlijke schuimkraag	€ 2,80
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 € 2,70

SPECIAAL

verse muntthee € 3,50
chai latte (cinnamon, ginger, cardamom, cloves) € 3,50
huisgemaakte ijsthee (ongezoet) € 2,90

BIO VRUCHTENSAPPEN

peer, appel, appel-cranberry, appel-peer,
appel-aardbei, appel-vlierbes, appel-rabarber,
appel-blauwe bes € 3,10
tomatensap € 3,90
vers geperst sinaasappelsap € 3,90

BIO FRISDRANKEN

orangeade, lemonade, raspberry, tonic, bitter lemon,
ginger ale, cola classic, gember-sinaasappel, vlierbes,
rabarber, citroen-gember € 3,10

EARTH WATER

sparkling € 2,95
still € 2,95

LIMONADE (AGROPOSTA)

vlierbloesem, framboos, salie, lavendel, citroen € 2,50

ZUIVEL

biologische melk, karnemelk € 2,80

BIER

biologisch pils 5% € 3,80

SPECIAL BIER

Egmonds Abdijbier 'Sancti Adalberti'
witbier 5% € 4,80

blonde 5,7% € 4,80

tripel 7,5% € 4,80

herfstbock 7% € 4,80

WIJN (WIJN VAN DAAN)

vergel blanco (airén & macabeo) € 4,50

La Bodega de Pinoso, Alicante, Spanje

sappig en verfrissend, citrus en meloen, terraswijn en lunch

vergel rosado (monastrell) € 4,50

La Bodega de Pinoso, Alicante, Spanje

levendig en fruitig, aardbei en framboos, aperitief, salades en tapas

vergel tinto (monastrell & petit verdot) € 4,50

La Bodega de Pinoso, Alicante, Spanje

rijk en kruidig, rood fruit en specerijen, aperitief en vleesgerechten

giolly prosecco frizzante (prosecco) € 5,50

Azienda Agricola Giol, Mareno di Piave, Italië

*sprankelende mousse en aroma's van wit fruit,
acacia en citrus, aperitief*

port (tawny port) € 4,50

Morgadio da Calcada, Douro, Portugal

sappig, rozijnen, pruimen

glühwein (seizoen) € 4,95



LEKKERS BIJ DE KOFFIE

VOOR BIJ DE KOFFIE (HUISGEMAAKT 'SOET')

chocoladecarameltaart	€ 4,25
pompoentaart (seizoen)	€ 4,25
brownie	€ 3,90

UIT DE BAKKERIJ (FERMENTO)

appeltaart	€ 4,25
cheesecake	€ 4,25
chocolademousetaart	€ 4,25
worteltaart	€ 4,25
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)	€ 3,90
fair trade bonbon (Simon Levelt)	€ 1,20

Heeft u een voedselallergie, meld dit aan ons

ETEN

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 € 8,95

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 € 8,95

Brood Picasso

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

Romantische 'Kruiseman' lunch

een plateau van verschillende kleine gerechtjes bestaande uit hartige cakejes in de vorm van een roos, twee broodjes met beleg naar keuze, een kopje soep, Parmezaanse kaasflannetjes, geroosterde tomaat en een huisgemaakte chutney, alles op een bedje van rozenblaadjes en lavendel € 9,80

'KLEIN PALET'

klein brood geserveerd met diverse soorten hoemoes € 6,50

TOSTI

tosti met Alkmaarse kaas € 4,80

SOEP VAN DE DAG (HUISGEMAAKT)

spicy wortelsoep, preisoep, rode linzensoep, broccoli soep, paprika-courgettesoep, gazpacho (seizoen), champignonsoep (seizoen) of kaassoep € 6,00

MAALTIJDSOEP

goulashsoep, gumbo met kip of langedijker koolsoep (seizoen) € 8,95

erwtensoepp met roggebrood en spek (seizoen) € 9,95

Heeft u een voedselallergie, meld dit aan ons

VOOR BIJ DE BORREL

MAALTIJDSALADE

egmondse geitenkaassalade, mesclun, geroosterde tomaat, bosui, komkommer, taggiasche olijfjes, walnoten, kappertjes en honingdressing € 12,95

tonijnsalade, mesclun, rode ui, bosui, komkommer, taggiasche olijfjes, een blij ei, geroosterde tomaat, cornichons, mayonaise, korianderdressing € 12,95

caesarsalade, little gem, mesclun, gerookte kipfilet, een blij ei, rode ui, komkommer, geroosterde paprika, huisgemaakte croutons, parmezaanse kaas en caesardressing € 12,95

VOOR DE KINDEREN (DE KLEINE MUSEUMBEZOEKER)

apenkopbroodje
moestuin aardbeienjam, pindakaas, hagelslag
of pindakaas met hagelslag! € 3,00

luxe notenmelange € 6,00

blokjes kaas met mosterd en chutney € 7,00

blokjes kaas en worst van Brandt & Levie € 8,00

taggiasche olijfjes, broodvingers en hoemoes € 8,00

SCHUTTERSPLANK

Een kleurrijk schilderspalet geïnspireerd op de Alkmaarse Schutterij* met o.a. diverse kazen, gedroogde Spaanse ham, worst van Brandt & Levie, Taggiasche olijfjes, cornichons, druiven, broodvingers, hoemoes, chutney en/of mosterd. € 16,00

* DE ALKMAARSE SCHUTTERIJ

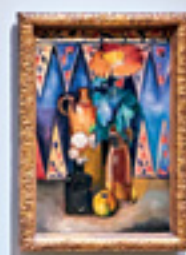
Naast schieten was het gezamenlijk eten en drinken een belangrijk ritueel in het gezelschapsleven van de Schutters. Hollanders, zo stond in ieder verslag van een buitenlandse bezoeker weer te lezen, hielden van veel en vet eten en een goed glas. Er ging geen gelegenheid voorbij zonder een omvangrijke 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.

Heeft u een voedselallergie, meld dit aan ons

... van de 'Bergsche School', dan verbindt men daaraan ook de naam Boendermaker. Tallozen van ons, kunstenaars, hebben [...] ruimschoots steun gevonden bij deze loyalen menach.

When people speak of the Bergen School, they think of the name Boendermaker. Many of us artists have [...] been generous

MECEN



SPECIALS

RESERVEREN NOODZAKELIJK

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 en een spicy wortelsoepje. Daarbij schenken we drie bijzondere soorten thee. Het servies en de etagères uit de tijd van de dames Vlaanderen maken deze beleving compleet.

€ 19,50

Vanaf 2 tot max. 12 personen /

per

vanaf 14.00 uur mogelijk / reserveren noodzakelijk

persoon

* 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 hoeden-collectie, die op straat menig Alkmaar steeds weer verraste.

'SCHILDERSLUNCH'

– twee biologische broodjes belegd met brandnetelkaas, oude brokkelkaas, biologische kipfilet of spaanse ham

€ 14,50

– kroket, vlees of vegetarisch

per

– melk of karnemelk

persoon

of

– twee biologische broodjes belegd met brandnetelkaas, oude brokkelkaas, biologische kipfilet of spaanse ham

€ 14,50

– soep van de dag

per

– melk of karnemelk

persoon

RESERVEREN

U kunt deze specials vooraf reserveren via:

Evelien Zandbergen

0640 16 79 44

evelien@museumalkmaar.nl



WIJ WERKEN SAMEN MET

Simon Levelt
Bakkerij Fermento
Pura BV by Jeroen Klepper
Wijn van Daan
JetDrinks
VHC Jongens BV (boerenjongens)
De Groene Slager
De Alkmaarse Notenbranderij
Eko Plaza



