



HET WAPEN VAN LINSCHOTEN

MENUKAART



HISTORIE

vroeger

Dit pand is een rijksmonument en kent een lange (gastvrijheids) historie. Vanaf de bouw in 1585 heeft ons “koffiehuis” gefungeerd als rechthuis en later (tot 1919) als raadshuis. toen in de 19e eeuw de gemeente Linschoten ontstond, verhuurde de herbergier de opkamer als raadkamer. Zo ontving vanaf 1895 herbergierster Cornelia Leemkoel 75 gulden per jaar. haar opvolger, Willem Johannes de Goederen, liet ditzelfde in 1898 in een nieuw contract vastleggen.

Volgens een stuk uit 1805 was er in het rechthuis van Linschoten “van oude tijden af” een waag gevestigd. De bewoner van het huis was altijd waagmeester geweest. Hij diende de waag-geleden en verdiende volgens de tarieflijst bijvoorbeeld zes stuivers voor het wegen van een varken. Afkondigingen vonden plaats op de zondagmorgen na de kerkdienst, vanaf het natuurstenen bordes, voor de deur van de toenmalige gerechtskamer of raadszaal (nu de opkamer)

Onder de opkamer (het oudste gedeelte) ligt een grote ruime kelder, deze hebben wij recentelijk omgetoverd tot wijnkelder. Neem gerust een kijkje

Het voorste gedeelte (nu restaurant) is in de 18de eeuw bijgebouwd en heeft gefungeerd als herberg. Oude details zoals de blauwwitte tegeltableaus zijn bewaard gebleven.

& nu

In 2019 kreeg Het Wapen een nieuwe eigenaar en is het concept veranderd. Bij de facelift van Het Wapen zijn wij altijd respectvol om gegaan met de historie en functie van het pand waardoor er veel authentieke elementen bewaard zijn gebleven.

Wij focussen ons nu op

koffie - lunch - borrel - diner en zaalverhuur

Wij streven er naar een bovengemiddeld goede prijs-kwaliteitsverhouding te bieden via gerechten die met aandacht voor onze gasten bereidt worden en persoonlijke, informele service.

Uw Gastvrouw, Roos



Lunchgerechten

Te bestellen vanaf 12:00 tot 16:00 Voorgerechten en hoofdgerechten doorlopend te bestellen.

Broodjes

HWVL Tosti

Dubbele tosti ham-kaas | gebakken spiegelei | met pittige ketchup **11.5**

Broodje hete kip

little gem sla | paprika | zoetzure komkommer | kerry mayonaise **12**

Broodje carpaccio

oude kaas | truffelmayonaise | gefrituurde kappertjes | crumble **12**

Broodje Ossenvorst

zoetzuur | picalillymayo | crumble **11.5**

Twee Kroketten

keuze uit: kalfsvlees / groenten **10.50**
of garnalenkrokette **11.50**
met brood | grove mosterd of cocktailsaus | kleine salade

Luxe bol tonijnsalade

met paprika | zoetzure komkommer | smokey cocktailsaus **11**

Boeren tosti

Geitenkaas | honing | walnoot **10.5**
extra spek + **1.5**

Uitsmijter op brood

twee sneeën brood **7.5** met ham +**1**
kaas +**1** spek +**1.5**

Salades

Al onze salades hebben een basis van gemengde sla met basisdressing en garnituren zoals wortel, zoetzure komkommer, ui en paprika.

Salade tonijnsalade

met smokey cocktailsaus **12**

Salade carpaccio

met truffelmayonaise | croutons **13**

Salade geitenkaas

Met aceto-balsamico en gecarameliseerde walnoot **12**

Salade hete kip

Met kerrymayonaise | croutons **13**

HIGH TEA

Wist je al dat wij ook high tea serveren? Hiervoor dien je wel minimaal één dag van tevoren te reserveren.

Gezellig als uitje!

21.5 per persoon

Voorgerechten

Alle voor, hoofd en na gerechten zijn vanaf 12:00

doorlopend te bestellen voor een uitgebreide lunch en diner

Klassieke carpaccio  
oude kaas | truffelmayonaise |
gefrituurde kappertjes |
tuinbonencrumble | rucola **12**
WIJN: Paparuda Merlot

Gerookte runderribeye  
paprika mayonaise | rode uien
chutney | zongedroogde tomaat **13**
WIJN: Les Bertholets Grande reserve

Krokante sushi  
Wakame | soja boontjes | wasabi
mayonaise | krokante uitjes **11.5**
WIJN: Le Versant Viognier

Romige aspergesoep  
van witte asperges | crème fraîche |
bieslook |
hamsnippers **9**
WIJN: Torbon Chardonnay

Bijgerechten

Portie groenten **4**

Portie salade **4**

Zoete aardappelfrites **6**

Portie aardappelfrites **4**

Gamba's in chili room saus
gepelde gambas | licht pittige saus |
broodje | sesamwonton **12.5**
WIJN: Le Versant Viognier

Tataki van tonijn  
kort geschroeid | Japanse mayonaise
| gember | lente ui | soya gel **13**
WIJN: Pasquiers Sauvignon

Proefplank van de chef   
Absolute favoriet van onze gasten | 4
kleine items om te delen | mix van
vlees/vis/vega
v.a. 2 personen te bestellen, **14.5 pp**
WIJN: Wat jij lekker vindt!

tijdens het kiezen

Brood met dips
Aioli en tapenade **6.5**

Tempura boontjes **TIP**
gefrituurde haricots verts **6.5**

Bordje seranoham
120gr / 240gr met olijven en
cornichons **12.50 / 20.50**

Hoofdgerechten

Runderbiefstuk

pepersaus | seizoensgroenten | van slagerij Ferry Lempers | frites **23**

WIJN: Les Bertholets Grande Reserve

Huisgemarineerde kipsaté (kan ook **vegan**)

van kipfilet | huismarinade | krokante uitjes | zoetzure salade | cassave kroepoek | frites **18.5**

WIJN: Stones throw Malbec

Mosselpannetje

1 kilo mosselen | van Schmidt zeevis | gekookt in witte wijn | stokbrood | salade | frites **23.5**

WIJN: Pasquiers Sauvignon blanc

Slibtongen

twee stuks | in roomboter gebakken | met huisgemaakte remoulade | seizoensgroenten | frites **24**

WIJN: Torbon Chardonnay

Rijkelijk gevulde quiche

gevuld met seizoensgroenten | aardappel | gegratineerde geitenkaas | gemende salade **18.5**

WIJN: Pasquiers Sauvignon blanc

Redifine meat hamburger

100% plantaardig en 100% net zo lekker | | gebakken ui | tomatensalsa | augurk | frites **18.5** met oude kaas **+1.5**

WIJN: Le Versant Merlot

TOE(T)

"Dessert gaat naar het hart, niet naar de maag" - een wijs persoon

Pasteis de Nata

Portugees vanille pasteitje uit de oven | bol vanille ijs **7.5**

Coupe Romanoff

Hollandse aardbeien | aardbeienroom | bol vanille ijs | amandelschaafsel **8.5**

Chocolade moulleux

warm uit de oven | bol sorbet ijs **7.5**

Lemoncurd

met merengue | seizoensfruit **8**

Koffie compleet

vier kleine zoete items voor wanneer je net geen toetje meer op kan maar wel iets zoets lust (inclusief koffie of thee) **8.5**

!TIP!

Bestel een lekkere speciale koffie of een glaasje dessertwijn bij je TOET



Is / kan vegetarisch

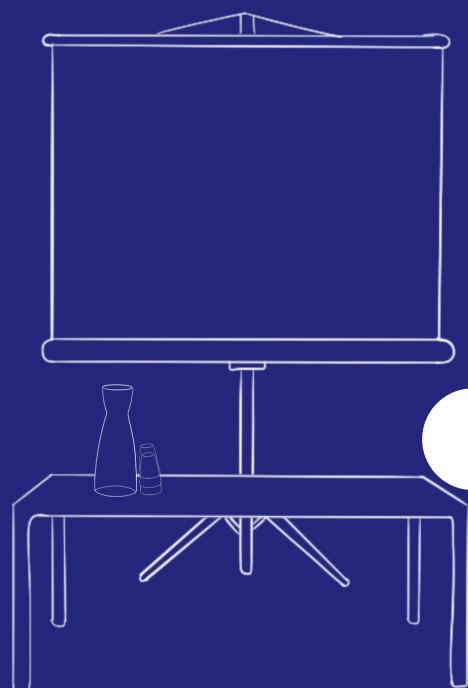


Is / kan lactose vrij



Is / kan glutenvrij

IETS TE VIEREN OF TE BESPREKEN?



OPKAMER

Authentiek met uitzicht op het water. Geschikt voor groepsdiners, kleinschalige borrels en vergaderingen in diverse opstellingen

30



KOETSHUIS

Meest veelzijdige ruimte

Geschikt voor aangeklede borrel of feest evenals break out vergadering of grote presentatie

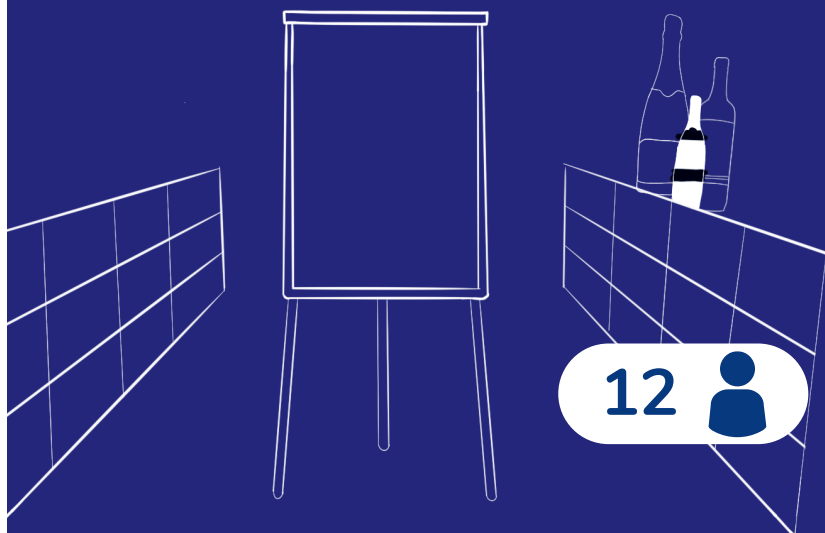
120



WIJNKELDER

Geheel privé en even offline in sfeervolle ruimte

Geschikt voor vergaderingen, privé diner of wijnproeverij



12



ONZE LEVERANCIERS

SLAGERIJ FERRY LEMPERS

Deze ambachtelijke, lokale slager is al vanaf de start van het restaurant onze vleesleverancier. Zij beleveren ons dagelijks vanuit hun productie locatie in Montfoort waar zij uitsluitend werken met vee dat bij zorgvuldig geselecteerde boeren vandaan komt. Kortom; een eerlijk product uit de regio.

Schmidt Zeevis

Schmidt zeevis uit Rotterdam levert met afstand de beste kwaliteit en verste vis, hun motto is niet voor niets “Vis die verser is zwemt nog”. Een begrip in de restaurantwereld dat garant staat voor al het lekkers uit de zee. Doordat zij ook werken met dagaanbiedingen kunnen wij u steeds een smaakvolle dagvis aanbieden voor een verrassend mooie prijs.

Smit & Dorlas koffie

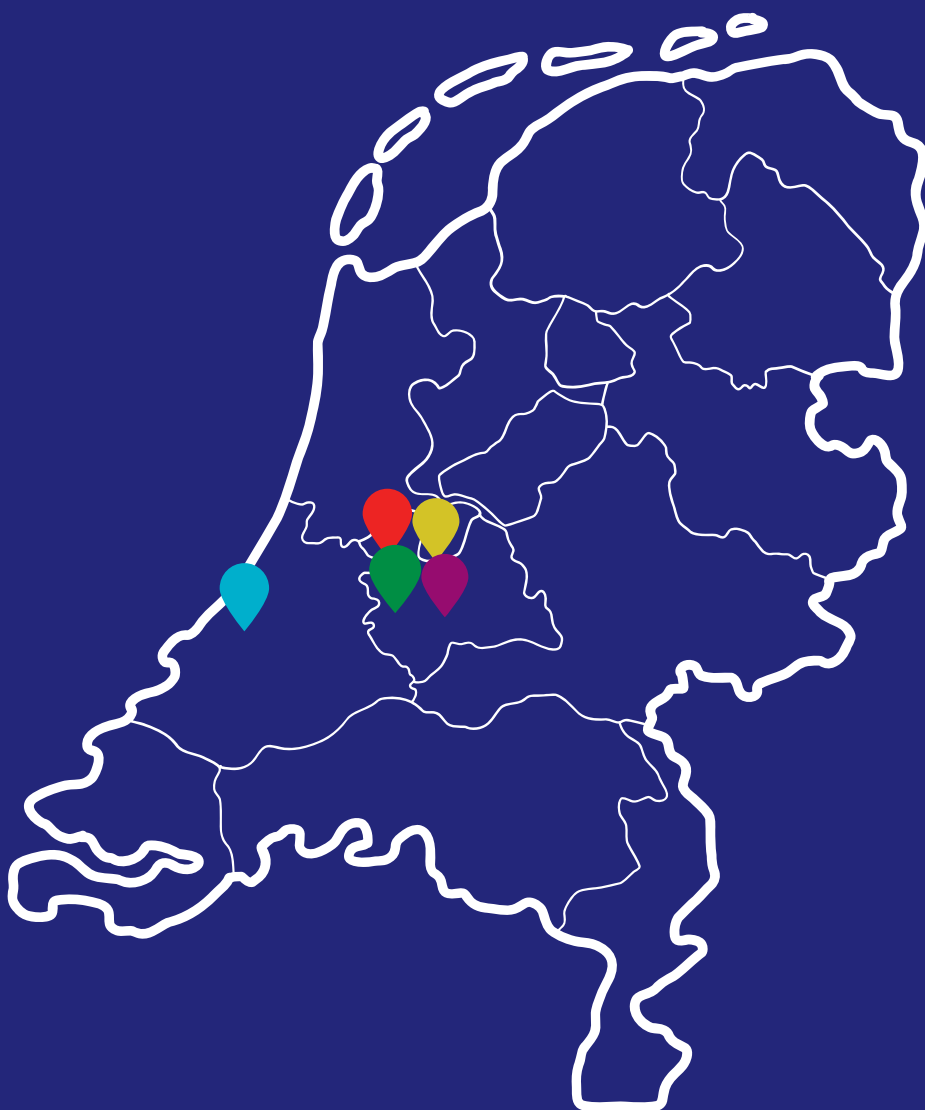
Smit en Dorlas is “gebrand op genieten”. Zij werken uitsluitend samen met koffieplantages wiens bonen en arbeidsomstandigheden fairtrade of biologisch gecertificeerd zijn. Door deze vaste samenwerkingen zijn zij constant in het leveren van de kwalitatief beste bonen. p.s. wij gaan in samenwerking met deze partij onze eigen koffie branden. Speciale “Wapen van Linschoten koffie” als cadeautje of gewoon lekker voor jezelf voor thuis!

Kaashandel Nell

Al onze zuivel producten komen bij Kaashandel Nell uit Woerden vandaan. Dit Linschotense familiebedrijf levert al sinds 1935 de beste kwaliteit kaas & service en heeft een breed assortiment aan regionale kazen, daarnaast maken zij ook hun eigen boeren kaas.

Vlooswijk plattelandswinkel

Voor ons groenten en fruit assortiment kunnen wij altijd terecht bij Vlooswijk plattelandswinkel in Linschoten. Dit familie bedrijf teelt, sorteert en verkoopt zelf, van boer naar bord in nog geen kilometer!



Tot snel bij het Wapen!

