

Welkom

in

Graaf Floris V van Muiden

Historie

*Eethuys-Café Graaf Floris V van Muiden,
meer dan 1000 jaar gastvrijheid!*

Op deze plaats, aan de monding van de Vecht, bevond zich ruim voor de Middeleeuwen reeds een eet- en drinkgelegenheid. De huidige uitspanning dateert van 1652 (Herberg Hertog van Gelre) en sinds de grote historische restauratie in 1977, staat hier het Eethuys-Café. De bedrijvigheid in Graaf Floris V van Muiden is sprekend en tekenend, voor Kleine en Grote Luyden. De sfeer en geschiedenis van bijna elf vervlogen eeuwen voel, zie en proef je hier, op niet meer dan een steenworp afstand van Neerlands meest trotse cultuurgoed: Het Muiderslot.

Floris V, zoon van Willem II, en negende graaf van Holland werd door het volk op handen gedragen. Hij had verschillende bijnamen, waaronder Floortje Dunbier, omdat hij de voorkeur gaf aan hetzelfde "scharrebier" dat zijn onderdanen dronken. "Der Keerlen God" was een wat meer verheven bijnaam. Floris V werd in 1254 geboren. Hij was een kundig politicus, die erin slaagde zijn graafschap flink uit te breiden en zelfs Gijsbrecht van Aemstel aan zijn gezag te onderwerpen. In 1281 verkreeg Floris V van de Bisschop van Utrecht de steden Muiden en Weesp.

Zo geliefd Floris bij het volk was, zo gehaat was hij bij de edelen. Er werd een complot gesmeed, waarbij o.a. Gijsbrecht van Aemstel, Gerard van Velzen en Herman van Woerden betrokken waren. Zij namen de graaf tijdens een jachtpartij gevangen en brachten hem naar het Muiderslot. Toen dit uitlekte trok het woedende volk naar het kasteel om Floris te bevrijden. De samenzweerders ontsnapten aan de belegering, op 27 juni 1296, Floris V met zich meevoerend. Bij Muiderberg stuitten zij echter op een groep Gooilanders uit Naarden. Floris trachtte te ontvluchten. Daarbij werd hij door de edelen vermoord. Graaf Floris V: een Groot Man voor Kleine Luyden.

SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

Kalfspastrami op een salade van meiknol en appel, geserveerd met honing-walnootdressing	10,50
Gerookte zalm Tartaar van gerookte zalm met rucola, rode ui, een saffraanschots en wasabidressing	10,00
Kreeftensoep met bieslook-crème fraîche	7,00
Aspergesoep Romige aspergesoep met stukjes asperge en gerookte zalmsnippers	6,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

HOOFDGERECHTEN

Roodbaars van de grill, geserveerd met doperwtenspuree, gele en oranje wortel en beurre blancsaus	18,50
Canneloni (veg.) gevuld met geitenkaas, spinazie en zongedroogde tomaat, in een saus van tomaat, kappertjes en olijven	17,00
Parelhoender met een vulling van geitenkaas, in de oven gegaard en geserveerd met sjalottenjus	18,50
3 maal lam Lamsrack, lamsrollade en lamskofte, geserveerd met ratatouille en lamsjus met tijm	24,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise en op verzoek rauwkost

NAGERECHTEN

Rabarber Taart gemaakt met rabarber, geserveerd met vanillehangop	7,50
Aardbeien Romanov met verse aardbeien en vanille-ijs	7,00

VOORGERECHTEN

Florisbrood met smeersels Vers ambachtelijk gebakken brood met kruidenboter, tapenade en aioli	4,95
Rundercarpaccio van Beemsterrund dingesneden met pijnboompitjes, Old Amsterdam, pluksla, rode ui en kappertjes en keuze uit: - balsamicodressing - truffelmayonaise	10,50
Ceviche van zalm Zuid-Amerikaans gerecht van gemarineerde en getrancheerde zalmfilet met salsa van limoen, knoflook en venkel	9,50
Crème brûlée van geitenkaas (veg.) Frisse salade met walnoten, Kletzenbrood, gegratineerde geitenkaas en honing-tijmdressing	8,50
Escargots uit de oven, met duivelse boter	8,00
Gamba's (5 stuks) Hele gebakken gamba's "body peeled" met knoflook, pepertjes en olijfolie	12,00
Pomodorisoep (veg.) Tomatensoep met basilicumroom	5,50

Floris proeverij Een parade van kleine voorgerechten, samengesteld door de chef	11,50
---	--------------

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

MAALTIJDSALADES

geserveerd met brood en boter

Caesarsalade	15,50
Klassieke Caesar met gerookte kip, gamba, Romaine sla, croutons, Parmezaanse kaas, kappertjes en originele Caesardressing	
Geitenkaas crème brûlée (veg.)	12,50
op een frisse salade met walnoten, Kletzenbrood en honing-tijmdressing	
Salade Graaf Floris	13,50
Zuid-Amerikaans gerecht van gemarineerde en getrancheerde zalmfilet met salsa van limoen, knoflook en venkel	
Salade rundercarpaccio	14,50
van Beemsterrund met kappertjes, Old Amsterdam, pijnboompitjes en balsamicodressing	

HOOFDGERECHTEN

Sliptongetjes	22,00
gebakken in limoenboter geserveerd met frisse salade en remouladesaus	
Gebakken zalmfilet	19,50
geserveerd met anijsworteltjes, gemarineerde rauwe venkel en mimosasaus	
Portobelloburger (veg.)	16,50
Burger van rode linzen met zoet-zure komkommer, tomatensalsa, gestoofde little gem, een portobello-"bun" en cocktailsaus	
Biefstuk Graaf Floris	18,00
Gebakken kogelbiefstuk met keuze uit de volgende sauzen: pepersaus of Florisgarnituur	
Gegrilde rib-eye (250 gr.)	23,50
geserveerd met gegrild tomaatje en chimichurri	
Spareribs	17,50
huisgemarineerd en geserveerd met koolsalade, knoflooksaus en chutney	
Zwaard van de Graaf	16,50
Een reuzen satéspies van "beter leven"-varkenshaas met zoet-zure komkommer, cassave, gebakken uitjes en satésaus	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise en op verzoek rauwkost.

KINDERMENU'S

Patat met appelmoes en mayonaise en de keuze uit: kipnuggets, vissticks, kroket of een frikandel (inclusief een "verrassingsijsje" als toetje)	9,00
Pasta met tomatensaus (inclusief een "verrassingsijsje" als toetje)	8,00

NAGERECHTEN

Sluisbrugsorbet Frisse coupe met limoen-, mango- en aardbeiensorbetijs, vers fruit en slagroom	7,50
Muierbol Dame Blanche; soes met vanilleroomijs, chocoladesaus, advocaat en slagroom	6,50
Cheesecake met limoncellosorbetijs en slagroom	7,50
Kaasplankje Diverse biologische boerenkazen uit Europa; 5 soorten met appelstroop en Kletzenbrood	12,00
Koffie compleet geserveerd met zoete lekkernijen en een huislikeurtje Ook te bestellen met espresso, cappuccino, koffie verkeerd en thee	6,75

Proeverij dessert Een parade van nagerechten, samengesteld door de chef	10,50
---	--------------

KOFFIE-UURTJE

Muierbakkie met Schipperbitter	7,00
Dockummer koffie met Beerenburg	6,50
Irish coffee met Irish whiskey	6,50
Famous coffee met The Famous Grouse	6,50
Italian coffee met Amaretto	6,50
Jamaican coffee met Tia Maria	6,50
French coffee met Cointreau	6,50
Spanish coffee met Licor 43	6,50

PORT

Croft Pink Rosé port, overladen met rood fruit.	per glas	4,50
Croft Ruby Port Een jonge rode port vol fruit met een vleugje chocolade en rozijnen.	per glas	3,30
Croft Tawny Port Een oudere rode port met een zachte, soepele en kruidige smaak van noten, gedroogd fruit en houttonen.	per glas	3,90
Croft White Port Een lichte, frisse, zoete witte port met intense aroma's van gedroogd fruit, citrus, karamel en noten.	per glas	3,30

HUISWIJNEN

Wit	fles	karaf	glas
Lavila Blanc VdP d'CT, Frankrijk	16,50	11,50	3,20
Lavila Chardonnay VdP d'Oc, Frankrijk	19,50	13,50	3,90
Zeller Graftschaft Rivaner, Duitsland	16,50	11,50	3,20

Rood

Lavila Rouge VdP d'Oc, Frankrijk	16,50	11,50	3,20
Ramon Roqueta Tempranillo Oaked, Spanje	19,50	13,50	3,90

SPECIALE WIJNEN - WIT

Quinta da Espiga Branco 2010, Portugal - Estremadura, Blend **20,50**
Droog, sappig met exotisch rijp fruit. Lekker als aperitief of bij vis en lichte witvleesgerechten.

Simonsig 2011, Zuid-Afrika - Stellenbosch, Chenin Blanc **21,75**
Fris en droog met een fruitige smaak van peer en abrikoos en een vleugje honing. Heerlijk bij salades en stevige visgerechten.

Viu Manent 2011, Chili - Colchagua, Chardonnay **23,00**
Een frisse, sappige, romige wijn die deels op eiken vaten gerijpt is. Aanbevolen als aperitief of bij visgerechten, gevogelte en witvlees.

Tenuta Sant'Antonio 2010, Italië - Veneto, Soave **25,00**
Intens geurig, fris en vol van smaak.
Combineert voortreffelijk met salades, pasta's en vis.

Kies Kurt Angerer 2010, Oostenrijk - Kamptal, Gruner Veltliner **27,50**
Een kruidige, uitgebalanceerde wijn met veel fruit en exotische tonen. Voortreffelijk als aperitief of als begeleider van lichte gerechten.

Couvent des Jacobins 2010, Frankrijk - Bourgogne, Chardonnay **37,00**
Fris, fruitig van smaak met vanille- en houttonen. Deze harmonieuze wijn combineert moeiteloos met vis, schaal- en schelpdieren, geitenkaas en borrelhapjes.

Paul Prieur et Fils Sancerre 2010, Frankrijk - Loire, Sauvignon Blanc **41,00**
Een prachtig bouquet van groene appel, bloemen en specerijen. Heerlijk genieten als aperitief of bij verfijnde visgerechten en salades met geitenkaas.

SPECIALE WIJNEN - ROOD

Picco del Sole 2010, Italië - <i>Campanië, Anglianico</i> Een robuuste, droge wijn met een robijnrode kleur. Heerlijk bij alle vleessoorten en harde kazen.	20,50
Quinta de Cabriz Tinto 2009, Portugal - <i>Dão, Blend</i> Een zeer smakelijke, frisse, originele wijn met bessen- en houttonen. Heerlijk bij eend en lamsvlees.	22,00
Viu Manent 2011, Chili - <i>Colchaga, Carmenère</i> Een expressieve wijn met aroma's van zwarte bessen, munt en paprika. Sluit goed aan bij pasta en gegrild vlees.	23,00
Barón de Ley Club Privado 2008, Spanje - <i>Rioja, Tempranillo</i> Speels, sappig met jong rood fruit en subtiele vanille tonen door een korte houtrijping. Een zeer toegankelijke wijn.	26,00
Bianchi Famiglia 2009, Argentinië - <i>Mendoza, Malbec</i> Verleidelijk met veel donkerrood fruit, vol en krachtig, maar tegelijk zacht en kruidig. Heerlijk bij gegrild of gebakken vlees.	28,00
First Sighting 2009, Zuid-Afrika - <i>Elim, Shiraz</i> Een volkrachtige Afrikaan met aroma's van rijpe rode vruchten, mokka, chocolade en hout. Fantastisch bij gegrild vlees en harde kazen.	32,00
Couvent des Jacobins 2009, Frankrijk - <i>Bourgogne, Pinot Noir</i> Een complex karakter met een elegante kruidigheid in geur en smaak. Een traktatie bij alle vleessoorten.	37,00

ROSÉ WIJNEN

	fles	karaf	glas
Lavila Rosé VdP d'Oc, Frankrijk	16,50	11,50	3,20
Virginie Cuvée Rosé VdP d'Oc, Frankrijk	19,50	13,50	3,90

MOUSSERENDE WIJNEN

Champagne 'Laurent-Perrier Brut'	59,50		
Prosecco 'La Tordera Frizzante' Veneto, Italië	24,50		4,50

TAFELWATER

Sourcy blauw of rood per fles (0,75 l)	4,40
---	-------------

LUNCHGERECHTEN

De lunchgerechten zijn tot 16.00 uur te bestellen

BROOD

Keuze uit wit of bruin boerenbrood

Gezond Graaf Floris V met salade, ham, kaas, tomaat, komkommer en ei	6,50
Gerookte zalm met salade, kappertjes, rode ui en roomkaas	8,50
Tonijnsalade huisgemaakt met salade en ei	8,50
Rundercarpaccio met kappertjes, Old Amsterdam, pijnboompitjes en balsamicodressing	9,50
Jong belegen kaas	5,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Chef's soep Wisselende soep van de chef	7,00
Pomodorisoep (veg.) Tomatensoep met basilicumroom	5,50

MAALTIJDSALADES

geserveerd met brood en boter

Caesarsalade Klassieke Caesar met gerookte kip, gamba, Romaine sla, croutons, Parmezaanse kaas, kappertjes en originele Caesardressing	15,50
Geitenkaas crème brûlée (veg.) op een frisse salade met walnoten, Kletzenbrood en honing-tijmdressing	11,50
Salade Graaf Floris Frisse salade met gemarineerde zalm en salsa van venkel, limoen en knoflook	13,50
Salade rundercarpaccio van Beemsterrund met kappertjes, Old Amsterdam, pijnboompitjes en balsamicodressing	14,50

Ook alle gerechten van onze dinerkaart zijn tijdens de lunch te bestellen.

WARME LUNCHGERECHTEN

Uitsmijter Graaf Floris met spek, ui, champignons en kaas	8,00
Uitsmijter met ham, kaas of spek	7,50
Kroketten met brood Twee echte "Van Dobben"-kroketten met mosterd	7,50
Vissers' toast met tonijnsalade, gegratineerd met kaas, geserveerd met cocktailsaus	8,50
Florisburger Beefburger (190 gr.) sla, tomaat, komkommer en kaas, geserveerd met cocktailsaus en frites	9,50
Warme focaccia met beenham, mozzarella, pesto en tomaat	8,50
Clubsandwich met gerookte kip, bacon, tomaat, komkommer, rode ui, ei en chips	10,50
Pannenkoek met naar keuze ham, kaas, spek of appel	7,00
Pannenkoek naturel	5,50
Gebakken biefstuk met brood geserveerd met salade en peper- of rodewijnsaus met spek en uien	18,00
Saté Royaal Een reuzen satéspies van "beter leven"-varkenshaas met zoet-zure komkommer, cassave, gebakken uitjes en satésaus, geserveerd met frites	16,50
Sliptongetjes gebakken in de limoenboter, geserveerd met een frisse salade en remouladesaus	22,00

VOOR DE ZOETE TREK

Sluisbrug sorbet Frisse coupe met limoen-, mango- en aardbeiensorbetijs, daarbij vers fruit en slagroom	7,50
Muierbol Dame Blanche; soes met vanilleroomijs, warme chocoladesaus, advocaat en slagroom	6,50
Cheesecake met limoncellosorbetijs en slagroom	7,50

DRANKEN

KOFFIE, THEE EN ZUIVEL

Koffie	2,30
Cappuccino	2,30
Espresso	2,30
Koffie Verkeerd	2,30
Thee, diverse soorten	2,10
Verse muntthee	2,70
Melk	2,00
Karnemelk	2,00
Fristi drinkyoghurt	2,30
Chocomel	2,30
Warme chocomel (met slagroom)	2,90

SAPPEN

Verse sinaasappelsap	3,10
Appelsap	2,40
Tomatensap	2,40

FRISDRANKEN

Pepsi cola (ook light)	2,20
Tonic	2,20
Bitter lemon	2,30
Sinas	2,20
Cassis	2,30
Ginger-ale	2,30
Lipton Ice Tea	2,60
Sourcy (met of zonder bubbels)	2,20

BIEREN VAN 'T VAT

Amstel Fluitje	2,30
Amstel vaas (0,25 ltr.)	2,40
Amstel pul (0,5 ltr.)	5,30
Palm (0,25 ltr.)	3,60
Seizoensbier (wisselend tap)	v.a. 4,00
Wieckse Witte (0,25 ltr.)	3,50

Graaf Floris V van Muiden
onderdeel van **ETENBIJ.NL**

BIEREN PER FLES

Amstel Malt (alc.vrij) (0,3 ltr.)	2,50
Duvel (0,33 ltr.)	4,50
Wieckse Rosé (0,25 ltr.)	3,50

WIJNEN

Huiswijn	per glas	½ ltr karaf	per fles
vanaf	3,20	11,50	16,50

Wilt u verder kiezen, vraagt u dan om onze wijnkaart.

GEDISTILLEERD

Kirr	3,50
Port, Sherry, Vermouth	v.a. 3,30
Binnenlands gedistilleerd	v.a. 2,90
Buitenlands gedistilleerd	v.a. 4,00
Diverse likeur	v.a. 4,50
Diverse Cognac	v.a. 5,00
Diverse Whisky	v.a. 4,50

"KOFFIE-UURTJE"

Muierbakkie **7,00**
met Schipperbitter

Dockummer koffie **6,50**
met Beerenburg

Irish coffee **6,50**
met Irish whiskey

French coffee **6,50**
met Cointreau

Spanish coffee **6,50**
met Licor 43

Jamaican coffee **6,50**
met Tia Maria

Italian coffee **6,50**
met Amaretto

Famous coffee **6,50**
met The Famous Grouse

