

Omgeven door de Canon van Nederland met 50 vensters die de geschiedenis weerspiegelen, nodigen wij u graag uit voor een drankje, een lunch, diner of gezellige borrel. Welkom in het Canon Café!

WELKOM IN HET CANON CAFÉ!

WARME DRANKEN

Vanaf circa 1600 bevaren Nederlandse schepen de wereldzeeën. De Hollandse handelsgeest viert hoogtij. Nederland vervult een centrale rol in de handel van koffie, thee, cacao, specerijen en tabak. In eigen land zijn de producten slechts voor een handvol mensen uit de gegoede burgerij bereikbaar. Koffie is een mysterieuze drank; er worden zelfs magische krachten aan toegekend. In de 18e eeuw wordt de drank steeds populairder en komen koffiehuisen op, eerst in de steden, later in kleinere plaatsen. Vanaf 1750 verdringt koffie bier als volksdrank nummer één. En zo is het gebleven...

WARME DRANKEN

(fair trade)

Koffie	2.40
Verse thee	2.40
Cappuccino	2.60
Koffie verkeerd	2.60
Warme chocomel	2.50
Warme choco met slagroom	2.95
Latte Macchiato	2.75
Espresso	2.50
Dubbele Espresso	2.95
Koffie Speciaal	3.50
Tipje slagroom	0,50
Koffie/ thee met gebak naar keuze	5.00

KOUDE DRANKEN

KOUDE DRANKEN

	0.2L	0.5L
Pepsi	2.50	2.65
Pepsi Max	2.50	2.65
Sisi/ Seven-up	2.50	
Ice Tea	2.50	2.65
IceTea Green	2.50	2.65
Tonic/ Bitter lemon/ Cassis	2.50	
Sourcy Blauw	2.50	2.65
Sourcy Rood	2.50	2.65
Fristi/ Chocomel	2.50	
Rivella	2.50	
Diksap	1.50	
Melk/karnemelk	1.95	
Wijn wit/rood(0.25L)	3.85	
NOM pilsener (0.33L)	2.75	
NOM bier Speciaal (0.33L)	3.95	
Amstel Radler 2.0%	3.25	
Amstel Radler 0.0%	3.25	
Amstel Malt 0.0%	3.25	

SAPPEN EN SMOOTHIES

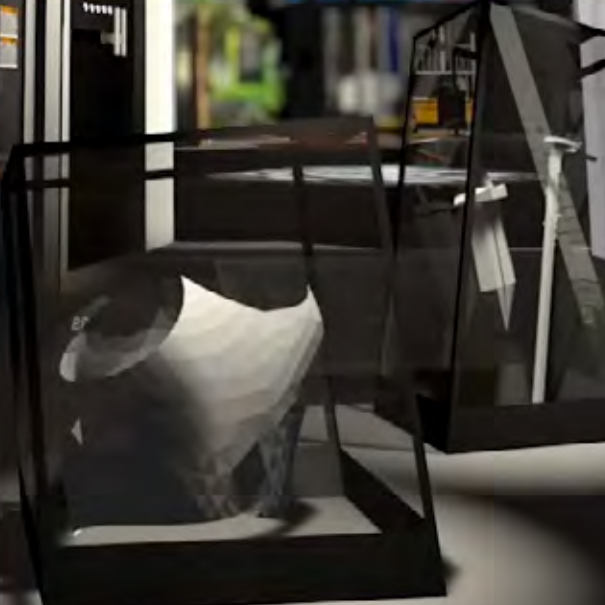
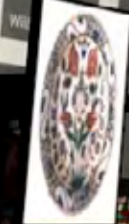
Sinaasappelsap Klein	3.00
Sinaasappelsap groot	3.50
Appelsap	2.75
Appel-aardbeiensap	2.75
Perensap	2.75
Smoothie aardbei/ banaan	3.75
Smoothie mango/ passiefruit	3.75



Melkkoetie

Karel V

Is moslim
en marokkaan
die wij tegen
die dat zelf
met zijn eigen
handen
lost namens
de isla m



GEBAK EN KOEK UIT EIGEN BAKKERIJ

Tijdens uw toer door het museumpark kunt u zomaar verrast worden door de heerlijke geur van versgebakken brood en zoete lekkernijen uit de Zaanse broodbakkerij.

De museumbakker gebruikt hier nog de ouderwetse bakkersoven, gestookt op takkenbossen, onder andere voor de taart van het seizoen, voor de boterkoek en appelflappen van appels uit de eigen boomgaard.

Per 2017 vertrouwt het museum, om aan de grote vraag te voldoen, het bakken van de tot dan toe huisgemaakte appeltaart toe aan Bakkerij Reijnen uit Arnhem; een kleinschalige bakkerij, die het ambacht en het eerlijke product hoog in het vaandel voert. Biologische grondstoffen en traditioneel handwerk zijn de basis voor eerlijke, smakelijke producten. Dat is in goede handen!

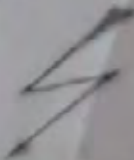
Appelgebak naar Oud-Hollands recept	2.95
Appelgebak met slagroom	3.45
Luxe gebak gesorteerd	3.50
Bossche Bol	3.50
Arretjescake	1.95
Boterkoek	1.95
Bokkenpoot	2.25
Appelflap	2.75
Saucijzenbroodje	2.75



ACHTUNG

HOCHSPANNUNG - LEBENSGEFAHR

HOOGSPANNING - DOODSGEVAAR



BROOD & BROODJES

De historie van ons brood voert ver terug. Zo'n 30.000 jaar geleden ontstond brood in zijn allereerste vorm, bestaand uit gekneusde graankorrels, met water tot een papje gekookt en daarna gedroogd in de zon of gebakken op stenen uit het vuur.

De eerste gerezen broden werden gemaakt door spontane fermentatie (gisting, net zoals bij het eerste bier). In de 12e eeuw werd brood de basis van het volksvoedsel. Dit brood (vaak in koekvorm) bestond voornamelijk uit rogge, haver, gierst of boekweit. Tarwe was kostbaarder en werd gebruikt voor het luxe gerezen brood, wittebrood of 'herenbrood'. In 1856 ontstond de eerste fabrieksbakkerij in Amsterdam. Nadat ook in andere steden fabrieksbakkerijen waren opgezet, werd brood pas echt goed verkrijgbaar. In 19e eeuw verdriedubbelde de broodconsumptie in Nederland.

Supermarktbrood kennen we pas sinds 1967, dankzij de wet Wederverkoop van Brood.

(verkrijgbaar van 11.00 tot 16.00 uur)

Zuurdesembrood met scharrelei-salade, gerookt Gildehoen, kerrie uit de Oost, peterselie en popcorn 5.95

Pompoen EKO Bonk belegd met ambachtelijke ham, mosterdmayonaise en gekookt ei 5.95

Meergranen Carré belegd met kruidenroomkaas, huisgerookte zalm en uienchutney 6.50

Vijgen abrikozen brood met boerenboter en Oude Stolwijker kaas 5.95

VOOR DE KINDEREN

Dikke boterham met hagelslag 2.75

Dikke boterham met jam 2.75



WARMES BROODJES & LUNCH- GERECHTEN

Nog niet zo heel lang geleden, voor het tijdperk van de diepvriezer, was het gebruikelijk om verse waren te conserveren. Vlees en vis, zuivel en verse groenten waren immers ongekoeld niet lang houdbaar.

Wecken, drogen, zouten en konfijten waren technieken om de kostbare etenswaren te beschermen tegen bederf. Natuurlijk had dat invloed op de smaak. We hielden er menige delicatessen aan over. Herkent u de duurzaam geconserveerde producten die onze salades smaak geven?

WARMES BROODJES

(verkrijgbaar van 11.30 tot 16.00 uur)

Panini met ambachtelijke ham en kaas
Tosti op z'n Italiaans 5.95

Panini met kaas en pesto 5.95

Broodje hamburger van 100% Hollands rund, geserveerd met BBQ-saus, rauwe uienringen, botersla, zachte kaas, tomaat 9.75

Saté met Brood, saté van kip geserveerd met satésaus, atjar, kroepoek en stokbrood 9.75

MAALTIJDSALADES

(verkrijgbaar vanaf 11.30 uur)

Salade Kip, geserveerd met zuurdesembrood 8.75 6.50
groot klein

Salade Vega, geserveerd met zuurdesembrood 8.75 6.50
groot klein

Salade met Vis, geserveerd met zuurdesembrood 8.75 6.50
groot klein



SOEPEN & KINDERMENU

SOEPEN

(verkrijgbaar vanaf 11.30 uur)

Soep van de dag, dagelijks wisselende keuze van de chef 4.95

Tomatensoep, geserveerd met zuurdesembrood 4.95

VOOR DE KINDEREN

(verkrijgbaar vanaf 11.30 uur)

Bitterballen (3 stuks) met friet, mayonaise en appelmoes 5.95

Kipnuggets (5 stuks) met friet, mayonaise en appelmoes 5.95

Kibbeling met friet, mayonaise en appelmoes 5.95

Broodje knakworst 3.50

Pannenkoek met chocoladesaus 6.50

Friet met mayonaise 3.60



1565
1600
Dit is de A-hoofd thal.

Deze tentoonstelling is gewijd aan de geschiedenis van de stad en de provincie. Het is een unieke kans om te zien hoe de stad en de provincie in de 16e eeuw eruit zagen. De tentoonstelling is gewijd aan de geschiedenis van de stad en de provincie. Het is een unieke kans om te zien hoe de stad en de provincie in de 16e eeuw eruit zagen.

DINER

(verkrijgbaar vanaf 16.00 uur)

Hamburger met friet

Heerlijke hamburger van 100% Hollands rund op een broodje, geserveerd met BBQ-saus, rauwe uienringen, botersla, zachte kaas, tomaat, uiteraard met patat mayonaise en een kleine frisse salade

12.50

Saté met friet

Saté van kip geserveerd met satésaus, atjaren kroepoek, geserveerd met friet en mayonaise

12.50

Wokschotel Vlees

Biefstukpuntjes, paprika, champignons, ui, haricots verts en saus, geserveerd met friet en mayonaise

14.50

Wokschotel Vis

Vis van de dag, paprika, champignons, ui, haricots verts en saus, geserveerd met friet en mayonaise

14.50

Wokschotel Vega

Vegetarische roerbakreepjes, paprika, champignons, ui en saus, geserveerd met friet en mayonaise

14.50

DESSERTS

uit grootmoeders receptenboek

Verse Fruitsalade

3.50

Vlaflip

Ouderwets en overbekend maar heerlijk toetje van vanille vla, yoghurt en aardbeiensaus

3.50



BIJ DE BORREL

Portie bitterballen met mosterd (8 stuks) 5.95

Tafel garnituur

gemengde nootjes , popcorn en groente chips 4.50

Portie kaas met mosterd 3.25

Veluwnaartje

Droge worst gevuld met walnoten 3.25

Schaaltje gemengde nootjes 3.25

Hollandse Glorie

Bitterballen met Molenmosterd, droge worst,
zure bom, Oude Stolwijker kaas, pompernikkel,
Amsterdamse uien, kibbeling 8.50

Daar maak je
geschiedenis mee

