

VOORGERECHTEN

VITELLO TONATO dungseden en gebraden kalfslende met rucola, tonijnmayonaise, croutons en gebakken kwartelei	11,25
STEAK TARTAAR 100% ossenhaas met sjalotten, kappertjes, cornichons, gepocheerd ei, peterselie en tabasco	14,75
PIZZA TONIJN dungseden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta, komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso	13,95
BBQ RIBS spareribs op Romanosla, zoetzure salade, gefrituurde zuurkool, prei en sambal met een Hoisin-chilisaus	11,50
VIS TRIO gerookte Schotse zalm, garnalenkroketje, taartje van avocado, tomaat en Hollandse garnalen met wasabi-limoen mayonaise	13,75
GAMBAPANNETJE uit de oven met bospaddenstoelen, bosui, knoflookboter en aioli	10,75
CARPACCIO 'OME KO' van de ossenhaas(100%) met groene salade, kappertjes pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo	12,75
SUPPLEMENT eendenleverkrullen	3,00

SALADES

GEITENKAAS zachte Meibloem geitenkaas, pijnboompitten, Granny Smith, sojaspekjes en gepofte cherrytomaatjes met een honing-kruidenvinaigrette	16,25
THAI CHICKEN gegaarde gekruide kippendijen met mango, koriander, bosui, cashewnoten en zoetzure komkommerlinten met een gember-sojadressing	15,25
RICHE gamba's, coquille St. Jacques, gerookte zalm avocado, groene asperges, eendenlever, klets koppen, gepofte cherrytomaatjes met een sesamdressing	17,95

SOEPEN

SOEP VAN HET SEIZOEN	6,50
POT AU FEU Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje	6,25

DAGHAP

dagelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op
onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 12,95
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid
verse daghappen dus op=op

SPECIALITEITEN

OME KO'S VOORJAAR BURGER 100% Black Angus, rucola, emmentalerkaas, tomaat, augurk, krokante Pata negra, Spaanse ui, gebakken kwartelei met tomatenketchup en truffelmayonaise	16,95
TONIJNSTEAK in sesamzaad gebakken op paksoi, shiitake, lente-ui en taugé met een soja-gembersaus	21,50
SATEH BALI gegrilde spies van ossenhaas met atjar, ei, pittige boontjes, taugé, krokante ui, pindasaus en kroepoek	17,95
WIENER SCHNITZEL van 100% kalfsvlees op haricot verts en gebakken champignons met citroen en peterselie	18,95
ZEEBAARSFILET gebakken met knolmousseline, groene asperges en een antiboise van kappertjes, olijfolie, tomaat en basilicum	18,75

VAN DE GRILL

OSSENHAASSPIES	GASCONNE	180 GRAM	17,95
ENTRECOTE	GASCONNE	250 GRAM	19,75
TOURNEDOS	CHAROLAIS	180 GRAM	22,50

SAUS NAAR KEUZE
TRUFFEL – PEPER-ROOM – ROQUEFORT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET WOKGROENTEN EN FRITES VAN HET SEIZOEN

VEGETARISCH

Wekelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op
onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 16,95

NAGERECHTEN

BOLLETJES IJS vanille, Limoncello, karamel en citroen	PER BOL	2,15
SCROPPINO citroensorbet met Ketel 1 Vodka en Prosecco		6,50
GLACE CAMEL karamelijs met warme chocoladesaus, slagroom en krokante tuille		6,75
GEMARINEERDE AARDBEIEN met een mascarponecrème, vanille-Bourbonijs en huisgemaakte klets koppen		5,95
CHEESECAKE huisgemaakt met Limoncello-ijs		5,75

ONS IJS KOMT VAN IJSSALON DE HOOP UIT BLARICUM

KOFFIE MET EEN TIK

IRISH COFFEE met Bushmills Irish whiskey en bruine suiker	7,50
SPANISH COFFEE met Tia Maria	7,80
ITALIAN COFFEE met Amaretto Disaronne	7,80
AMERICAN COFFEE met Bailey's	7,80
BRASIL COFFEE met Tia Maria en Grand Marnier	7,95
FRENCH COFFEE met Courvoisier en Grand Marnier	7,95



WIJNEN VAN HET HUIS	15 cl.	75 cl.
SAUVIGNON BLANC	4,50	22,50
CHARDONNAY		
MERLOT		

SPECIAAL WIJNEN VAN HET HUIS

MÂCON BLANC CHARDONNAY	5,95	29,75
VILLA MARIA PINOT GRIGIO		
DE LA CLAPIÈRE GATAFER CABERNET/SYRAH		
AIX VIN DE PROVENCE	6,50	32,50

WIJKNALLERS VAN HET SEIZOEN

VOOR DE ECHTE WIJNLIEFHEBBERS
ZIE ONS KRIJTBORD

CHAMPAGNE

PROSECCO FRIZZANTE PICCOLO		6,50
HEIDSIECK & CO MONOPOLE BRUT		67,50
POMMERY BRUT RÉSERVE		69,50

WITTE WIJNEN

2018 GRÜNER VELTLINER WEINZIERLBERG	OOSTENRIJK	31,50
2019 CASA SILVA VIOGNIER RESERVA	CHILI	32,75
2019 PURCARI 1827 PINOT GRIGIO	MOLDAVIË	33,75
2019 ESK VALLEY SAUVIGNON BLANC	NIEUW-ZEELAND	36,50
2019 CHENIN BLANC OLD VIN BELLINGHAM	ZUID-AFRIKA	38,50
2018 446 CARDONNAY NOBLE WINES	U.S.A.	39,25
2019 SANCERRE JEAN MAX ROGER	FRANKRIJK	48,50

RODE WIJNEN

2019 CARMENÈRE GRAN TERROIR	CHILI	33,50
2019 PINOT NOIR ORGANIC VILLA MARIA	NIEUW-ZEELAND	37,50
2018 OLD VINE ZINFANDEL BRAZIN	U.S.A.	38,50
2016 RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO	ITALIË	41,50
2015 RIOJA RESERVA DOCA	SPANJE	43,50
2017 CHEMIN DE MOSCOU DOM. GAYDA	FRANKRIJK	55,75
2017 BLACK STALLION CAB. SAUVIGNON	U.S.A.	65,00



Café Ome Ko toen en nu

Het pand moet voor 1756 gebouwd zijn. In dat jaar vond een verbouwing plaats. Het pand staat op de hoek van de Herengracht en de Naarderstraat in Muiden, nabij de brug van de Grootte Zeesluis over de Vecht. Deze plek leende zich goed voor een horecafunctie. Sinds 1810 is het pand dan ook in gebruik als café. Aan de voorgevel is een groot reliëf aangebracht met een afbeelding van een Gooise boer. Volgens Van Lennep en Ter Gouw zou dit een afbeelding zijn van degene die hier in het begin van de 18e eeuw een herberg liet bouwen. Deze verklaring wordt echter betwist. Volgens Drijver betreft het een afbeelding van een Gooise tabaksplanter, gelet op de tabaksbladeren in zijn rechterhand en de rol tabak waar zijn linkerhand op rust. Het beeld zou herinneren aan het bestaan van de tabaksplantages in deze streek. Het hoekpand, dat als café "Ome Ko" bekend staat, is erkend als rijksmonument.

Inmiddels is het café wijd en zijd bekend als de huiskamer van Muiden. Prachtig zijn de zomerse tafereelen aan de Grootte Zeesluis. Ome Ko is trots op de stad Muiden en het nabijgelegen Forteiland Pampus. Deze werd gebouwd tussen 1887 en 1895. Om Amsterdam te beschermen werd een meesterlijk militair plan ontworpen, de Stelling van Amsterdam. Om een aanval vanaf het IJ af te weren, besloot men een fort in het IJmeer te bouwen. Dit gebeurde ter hoogte van de zandbank "Pampus". Natuurlijk mogen we ook het Muiderslot niet vergeten, dat door de Hollandse graaf Floris V (1254 - 1296) rond 1285 is gebouwd. Een stenen vesting op een strategische plek aan de monding van de rivier de Vecht, de belangrijkste vaarroute naar het bisdom Utrecht. Tijdens een valkenjacht werd Floris V in 1296 door zijn eigen edelen ontvoerd en op brute wijze vermoord en werd zijn kasteel vernield. Vanaf 1370 werd het oorspronkelijke Muiderslot in ere hersteld en in 1576 werd het slot versterkt met aarden wallen en bastions. Een andere beroemde bewoner was Pieter Corneliszoon Hooft (1581 - 1647). Hij werd in 1609 benoemd tot drost van Muiden en baljuw van het Gooiland. In die functie woonde hij 38 jaar op het Muiderslot. Hij gaf het kasteel het rijke aanzien van de Hollandse renaissance. In 1825 werd het Muiderslot van de sloop gered en in 1878 werd het als Rijksmuseum in gebruik genomen. Na drie ingrijpende restauraties ademen de ingerichte kamers van het kasteel en de tuinen weer de sfeer van de Hollandse Gouden Eeuw. Het gebouw en de presentatie van de middeleeuwse bijzondere collectie wapens laten het belang zien van het Muiderslot als ridderkasteel van graaf Floris V.

Ome Ko is alle dagen van de week geopend vanaf 08.00 uur.

Onze keuken is dagelijks geopend vanaf 10.00 tot 22.00 uur

Bezoek ook onze website: www.omekomuiden.nl

Volg ons op Facebook: [f @omekomuiden.nl](https://www.facebook.com/omekomuiden.nl) [ig cafeomekomuiden](https://www.instagram.com/cafeomekomuiden)

ANNO 1810
CAFÉ OME KO
MUIDEN

Herengracht 71
1398 AD Muiden
Telefoon: 0294 262 333
E-mail: info@omekomuiden.nl

