



Stadsfenne 21
8715 JL Stavoren

Tel.: 0514 682117

www.de-kruitmolen.nl
info@de-kruitmolen.nl

Jaargang 7
Nummer 1

Welkom in de Kruitmolen

Toen Stavoren nog Staveren heette, stond er op deze plek een kruitmolen genaamd 'de Eendracht'. Eén van de eerste meldingen over deze kruitmolen stamt al uit 1639.

Met een vergunning, toen octrooi genaamd, goedgekeurd door de provincie Friesland, had de kruitmolen als hoofdtaak om met behulp van de grondstoffen koolstof, salpeter en zwavel, door middel van een bepaald procedé, buskruit te vervaardigen. Zo ook op 16 mei 1744, 's ochtends om acht uur waar de arbeiders bezig waren het vervaardigde buskruit te drogen, de molen met een grote knal explodeerde en het leven kostte van drie arbeiders. Huizen in en rondom de stad waren zwaar beschadigd door, zo vermeld de courant van toen, het exploderen van zo'n 1600 pond buskruit. Tevens vermeldde het artikel dat er in het huis van de dominee en in de kerk, géén enkel glas was heel gebleven en de huizen rondom geheel geruïneerd waren. De oproer en de consternatie onder de inwoners waren onbeschrijfelijk. Maar men liet het er niet bij zitten en besloot tot wederopbouw van de Eendracht. Deze werd voltooid in 1748, waarna de molen in 1790 op 'afbraak' werd verkocht voor slechts 30 gulden.

Dinerkaart

vanaf 17.30 uur

Aanbesteding Johan Frisoluis Stavoren van start

De aanbesteding voor het ontwerpen, bouwen en onderhouden van de uitbreiding van de Johan Frisoluis in Stavoren is concreet van start gegaan. De provincie daagt aannemers en bureaus uit om met innovatieve, creatieve en realistische oplossingen te komen. Deze marktpartijen kunnen zich aanmelden voor deelname aan de procedure.

Gekwalificeerde partijen kunnen in het voorjaar van 2010 op basis van een programma van eisen een globaal plan indienen. De beste vier plannen gaan vervolgens door in de procedure en worden verder uitgewerkt. De aanbesteding gaat eind 2010 leiden tot een keuze van het beste van deze vier plannen, gebaseerd op kwaliteit én de kosten.

Naast het eerder uitgewerkte eigen plan van een tweede sluiskolk, hebben Provinciale Staten besloten marktpartijen te vragen een oplossing voor het probleem aan te dragen. De provincie Fryslân wil primair de sluiscapaciteit vergroten en daarnaast nieuwe ambities op het gebied van duurzaamheid, landschappelijke inpassing en publieksparticipatie realiseren. De marktpartijen gaan het plan bedenken, ontwerpen, bouwen en onderhouden. De financiële aanbieding die ze daarbij doen is bindend.

Uiteindelijk beslissen Provinciale Staten begin 2011 of de beste oplossing met bijbehorende kosten daadwerkelijk gerealiseerd gaat worden. Na opdracht wordt het winnende plan verder uitgewerkt en voorbereid, de uitvoering start daarna. Eind 2013 moet de uitbreiding van de Johan Friso Sluis een feit zijn.

DINERKAART

Te bestellen vanaf 17.30 uur

KOUDE VOORGERECHTEN

Garnalencocktail Hollandse garnalen op een bedje van fijngesneden sla geserveerd met stokbrood en whiskysaus	€ 9,50
Viskwartet Kwartet van gerookte zalm, Hollandse garnalen, gerookte paling en makreelfilet	€ 8,75
Carpaccio Dun gesneden ossenhaas op een bedje van rucola met pesto, pijnboompitten en tête de moine	€ 9,50
Meloen met ham Cantaloupe met Serrano ham en honing	€ 7,75

WARME VOORGERECHTEN

Garnalen-mix Scampie-spies en gamba's gebakken in knoflookolie	€ 8,75
Champignons op toast	€ 6,75

SOEPEN

Tomatensoep Lichtzoete gebonden soep met balletjes	€ 4,25
Mosterdsoep Vergezeld van palingsnippers of brie, aan u de keuze!	€ 4,75
Soep van de dag	€ 4,25

BROOD

Stokbrood met kruidenboter	€ 3,25
Meergranenbrood met olijventapenade	€ 3,75
Stokbrood met kruidenboter en olijventapenade	€ 4,75
Portie olijven	€ 3,25

KINDERGERECHTEN

VOOR KINDEREN TOT CA. 12 JAAR

(met frites, appelmoes & mayonaise)

Kroket of frikandel	€ 6,50
Kipnuggets	€ 6,50
Visfriet	€ 7,50
Kibbeling	€ 7,50
Spareribs	€ 8,50



CADEAU
IDEE

DINERBON

PANNENKOEKEN

Huisgemaakt, met stroop en poedersuiker

Naturel	€ 6,25
Ham	€ 6,75
Kaas	€ 6,75
Spek	€ 7,25
Appel	€ 7,50
Ananas	€ 7,50
Gember	€ 7,50
Boerenjongens	€ 7,75
Extra beleg	€ 0,75
Poffertjes	€ 4,50

www.
de-kruitmolen.nl

DINERKAART

Te bestellen vanaf 17.30 uur

VLEESGERECHTEN

Saté 'de Kruitmolen' € 14,50
Spies van varkenshaas met satésaus

Boerenschnitzel € 15,50
Varkensschnitzel met een garnituur van gebakken spekjes, paprika, ui en champignons

Spareribs € 16,50
Geserveerd met knoflooksaus en zoete chilisaus

Varkenshaasmedaillons € 16,50
Geserveerd met champignonroomsaus

Kalfslever € 17,50
Mals gebakken met gebakken spek en ui

Ossenhaaspuntjes € 19,50
Mals gebakken ossenhaas met een garnituur van gebakken ui, paprika en champignons

Tournedos € 25,00
Geserveerd met stroganoffsaus of kruidenboter

VEGETARISCHE GERECHTEN

Groentequiche € 13,50
Geserveerd met rösti en een frisse salade

Gebakken geitenkaasje € 14,50
Gepaneerd met amandelschaafsel, geserveerd op een bedje van zoete tomaatjes en gaat samen met een frisse salade en rösti.

Kijk voor onze
DAGSCHOTEL
op het krijtbord
bij de bar

VISGERECHTEN

Kabeljauwfilet € 14,50
Op de huid gebakken, geserveerd met remouladesaus

Scholfilet € 15,50
Geserveerd met remouladesaus

Snoekbaarsfilet € 16,50
Op een bedje van zomergroenten

Zeetong (ca. 300 gram) € 22,50
In roomboter gebakken, met amandelschaafsel

Zeetong (ca. 500 gram) dagprijs
Voor de echte liefhebber!

**Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:
gebakken aardappelen, frites, groente
en een frisse salade**

ONZE SPECIALITEIT

**Kibbeling of Lekkerbekje
van Kabeljauw**

Geserveerd met Vlaamse frites,
remouladesaus
en een frisse salade

€ 12,50

Belangrijke data:

15 mei	25e Oldtimer Elfstedentocht
24 mei	Fiets Elfstedentocht
30 juli	Zomermarkt
31 juli	SKS Skûtsjesilen
09 aug.	IFKS Skûtsjesilen
20/21 aug.	Visserijdagen
18/19 sept.	Stoomweekend
2011	Stavoren 950 jr Stadsrechten

Ijsjes



Coupe Dame Blanche

Vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom

€ 4,75



Sorbet Grand Royal

Aardbeienroomijs geserveerd met een bol vanilleroomijs, vruchten en slagroom

€ 5,75



Bananenboot

Vanille- en bananenroomijs met banaan, chocoladesaus en slagroom

€ 5,25



Coupe Aardbeien

Vanille- en aardbeienroomijs met verse aardbeien en slagroom

€ 5,50



Stracciatella Royal

Stracciatella-, vanille- en chocoladeroomijs met banaan en chocoladesaus

€ 5,50



Coupe Lemon Cassis

Cassis- en lemonsorbetijs met bosvruchten

€ 4,75



Coupe Rum Rozijnen

Rum Rozijnen roomijs en vanilleroomijs met slagroom, rozijnen en banaan

€ 5,75

Milkshakes

Vanille
Aardbei
Banaan
Chocola
€ 3,50

Coupe Softijs met een topping van

Chocola
Aardbei
Caramel
Advocaat
€ 4,25

De sage van: Het Vrouwtje van Stavoren

Lang geleden leefde er in Stavoren een rijke weduwevrouw. Zij woonde in een prachtig huis waarin normaal gesproken alleen koningen woonden. Het huis zag uit op de haven waar haar vele schepen lagen. Op een goeie dag beval de vrouwe haar kapitein om zich bij haar te melden. Zij gaf hem de opdracht met de vloot uit te varen en niet terug te keren voordat hij het meest kostbare van de hele wereld had geladen. Zo voer hij diezelfde dag nog uit. Na enkele maanden reikhalzend uitgekeken te hebben naar de terugkeer van haar schepen, zag de vrouwe de schepen op een dag aan de horizon verschijnen. Eenmaal aangemeerd werd al snel duidelijk dat het 'kostbaarste' bezit bestond uit scheepsladingen vol met tarwe. De vrouwe, gewend aan goud en zilver, was woest! Dit was zeker niet het meest kostbare bezit van de wereld en daarom beval zij haar kapitein "Bracht gij ze aan bakboord binnen, dan werpt ge ze aan stuurboord uit". De kapitein voer uit en voor de kust van Stavoren leegde hij de ruimen. Een oude man had dit alles gadegeslagen en voorspelde armoede en rampspoed voor de vrouwe. De vrouwe lachte en wierp een ring in zee met de voorspelling: als de ring ooit bij haar terug zou keren, zij tot armoede zou vervallen. Een dag of acht later, tijdens het diner, sneed de vrouwe haar vis open met daarin de in zee geworpen ring. Haar schepen gingen verloren en de vrouwe stierf eenzaam en in armoede.

