



Willkommen bei Moio Beach,

Genießen Sie das Meer, ein gutes Gespräch und die Ruhe, indem Sie Ihr Telefon in der Hosentasche lassen.

Wenn es nicht anders geht, ist unser WLAN:

'Moio Free Wifi', und unser Code: Champagne?

Wir erstellen nur eine Rechnung pro Tisch, die Küche ist ab 12:00 Uhr geöffnet



Speisekarte online scannen Sie den QR-code

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE -Chaudfontaine stilles 25cl 3.50 Chaudfontaine sprudel 25cl 3.50 Chaudfontaine stilles 75cl 8.50 Chaudfontaine sprudel 75cl 8.50 Coca Cola 3.50 350 Coca Cola zero Fuze Tea sprudelnd 3.60 Fuze Tea peach 3,60 Fuze Tea green 3.60 3.50 Fanta orange 3.50 **Sprite** 3.60 Ginger ale Bitter lemon 3.60 4.20 Zeeuwse Zon Apfelsaft Zeeuwse Zon Apfelschorle 4.00 Zeeuwse Zon cassis 4.00 5.00 Fever Tree ginger beer **Fever Tree tonic** 5.00 Royal Bliss tonic 3,60 Almdudler 35cl 5,70 5.00 Frisch gepresster Orangensaft kalte Schokoladenmilch 3.50 4,50 Karaffe Tischwasser

(serviert mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben)

Warme Getránke –

WARME GLINAINE	
Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Doppio (doppelter Espresso)	6,20
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,40
Extra in dein Kaffee (Haselnuss oder Karamel)	0,50
Kaffee optionen: Hafermilch oder koffeinfrei	0,50
Milchkaffee	4,50
Chai latte	4,50
Flat white	6,50
Eiskaffee (Kaffee,Milch,Eiswúrfel)	5,00
Kaffee mit Schlagsahne	4,50
Warme Schokoladenmilch	4,50
Warme Schokoladenmilch mit Schlagsahne	5,50
Moio choc	9,00
(Bailey's/warmer Schokoladenmilch/Schlagsahne)	
Lumumba (Rum /warmer Schokoladenmilch/ Schlagsahne)	9,00
Thee No Nonsense	3,50
(Darjeeling)	-,
Thee Mr Grey	3,50
(Earl grey mit Kornblumenblútenbláttern)	250
Thee Shiny Sencha (Grúner Tee met Zitronengras)	3,50
Thee Dushi Kadushi	3,50
(Grúner Tee mit Feigenkaktus und Mango)	
Thee a Touch of Jasmin	3,50
(Grúner Tee mit Jasmin)	
Thee Red Explosion (Infusion von roten Frúchten)	3,50
Thee Bush Adventure	3,50
(Rooibos mit Orangen und Zimt)	3,30
Frischer Minztee	4,80
Frischer Ingwertee	4,80

SPECIALE KAFFEE —	
Irish coffee (Whiskey)	9,50
Italian coffee (Amaretto)	9,50
French coffee (Grand Marnier)	9,50
Spanish coffee (Licor 43)	9,50
LECKER FÚR BEIM KAFFEE —	
Apfelkuchen	6,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	7,50
Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	8,50
Tartelette mit Gebáckcreme,roten Frúchten	9,00
Himbeerenkuchen Atsina Kresse und roten Frúchten	8,50
Joghurt Músli Joghurt von Heerenhoeve, Músli, roten Frúchten, gegrillter Pfirsich, Honig	11,00
PFANNKUCHEN BIS 18:00 —	
Pfannkuchen Puderzucker	7,50
Pfannkuchen Sirup	7,50
Pfannkuchen brauner Zucker	8,50
Pfannkuchen Puderzucker und Sirup	8,50
Pfannkuchen Schlagsahne	8,50
Pfannkuchen Eis	8,50
Pfannkuchen Eis und Schlagsahne	10.00
Pfannkuchen Apfel und Zimt	10,50
Pfannkuchen Erdbeeren (Jahreszeit)	12,50

BIER VOM FASS —	
Brand 25cl 5,5%	3,50
Brand 50cl 5,5%	6,80
Affligem blond 6,7% 30cl	6,20
Texels Skuumkoppe 6% 30cl	5,60
Paix Dieu 25cl 10%	6,60
Paix Dieu 50cl 10%	12,40
bieren in der flasche ————————————————————————————————————	_
Brugse Zot blond 6%	6,20
Orval 6,2%	6,60
Westmalle dubbel 7%	6,20
Westmalle tripel 9,5%	6,60
Omer blond 8%	6,80
Tripel Karmeliet 8,4%	6,70
La Trappe wit 5,5%	5,50
Duvel 8,5%	6,60
Erdinger Weißbier 5,3%	5,50
Liefmans Fruitesse 3,8%	5,50
Liefmans Peach 3,8%	5,20
Amstel Radler 2,0%	4,50
Tripel Jules 8%	6,90
Duvel 6,66%	6,50
Desperados 5,9%	6,00
ALKOHOL ARM &ALKOHOL FREI BIER	
Heineken 0,0%	4,20
Affligem blond 0,0%	5,40
Erdinger 0,5%	4,60
Amstel Radler 0,0%	4,20
Sportzot 0,4%	5,80

MOIO SPECIALS —	
Moio Sanddorngin tonic	13,00
Moio Blaubeerengin tonic	13,00
Moio Limoncello tonic	11,50
COCKTAILS —	
Aperol Spritz (Aperol, Sekt und Sprudel)	10,00
Aperol Spritz 0,0% (Orange spritz 0,0% und Sprudel)	6,50
Hugo (Holunderblútensirup, Sekt und Sprudel)	9,50
Cuba Libre (Havana Club Especial, coca cola und limette)	9,50
Dark & Stormy (Rum, ginger beer und limette)	11,50
Moscow Mule	11,50
(Vodka, ginger beer und limette) Moio Mule	11,50
(Moio Blaubeeren gin, ginger beer und limette)	11,50
Spicy Honey Mule 0,0% (Gingerbeer, Honigsirup und limette)	7,50
Apperitieven & digistieven —	
Martini bianco of rosso	6,50
Port weiss of rot	6,50
Campari	6,50
Ricard	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Huisgemaakte Limoncello	6,50
Oban Whiskey	8,00
Baileys	6,50
Licor 43	6,50
Grand Marnier	6,50
Amaretto	6,50
Havana Club rum weisser of brauner	6,50

	glas	fles
Sauvignon Blanc - Terres Fumées - Frankrijk	5,60	28,00
(Frisch und aromatisch, erfrischende Tóne von grapefruit, stachelbeere, buxus und limette.)		
Chardonnay - inWinectus - Frankrijk	6,00	30,00
(gelagert auf Eichhólzernfássern wodurch er ein prachtiges Gleichgewicht hat zwischen sachten en frischen, mineralischen Aroma's.)		
Pinot Grigio - Pasqua - Italië	6,60	33,00
(Aromas von Vanille und Haselnuss, mit Aroma's von Birne, Pfirsich und tropisch Frúchten.)		
Loretello Verdicchio - Marche - Italië		37,00
(voller Wein mit fruchtaroma's von Pfirsich und tropischen Frúchten. Gut mit Fisch/Vegetarischen Speissen.)		
Viognier - Domaine la Garelle - IGP Vaucluse - Frankrijk		40,00
(Aromas von weissen Pfirsich, Aprikosen und Litschi, rund mit lang gegenwärtigen Aroma's.)		
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanje		46,00
(Intensive Aroma's von grúnem Apfel und tropischen Frúchten.)		
Sancerre – Le Val Doré - Frankrijk		63,00
(Elegant und intensiven Geschmack mit grúnem Apfel und Zitrusfrúchten .)		
Chablis - St. Martin - Frankrijk		69,00
(Leicht golden mit intensive Aroma's von reifen weissen Frúchten, Frúhlingsblúte und Haselnuss.)		
Savigny les Beaune – Domaine de Bellene - Frankrijk		89,00
(Tim Atkin, Master of Wine; 92/100-punten. Reicher Wein für herzhafte Gerichten.)		

C		\vee	Г
S	L	\setminus	

	glas	fles
Masia - Cava Brut - Spanje	8,00	40,00
(Dieser biologische Sekt ist rein und lebendig. Aroma's van grúnem Apfel.)		
Champagne ————————————————————————————————————		
		fles
Jean-Louis Deparis		66,00
(sehr frisch im Mund mit einem zitronischem Anfang , Geschmack von getrockneten Frúchten und		
Pralinen)		
Veuve Cliquot Brut		95,00
(Ein besondere Champagne seit 1772, Yellow Label Brut zeigt die feine Kunst von Sammenstellung ;		
Pinot Noir, Meunier & Chardonnay.)		
Ruinart - Blancs de blancs		149,00
(Ruinart Blanc de Blancs ist ein raffiniert Champagne mit viel Frúchten, herrlich trocken, sauber		
und frisch. 100% Chardonnay.)		
roséwein ————————		
	glas	fles
Posé Torros Fuméos Frankriik	5,60	28.00
Rosé - Terres Fumées - Frankrijk (Lichter Rose, ein verzauberter Duft, intensiver frischer aroma von Jasmin, Zitrone und Pfirsich.)	3,00	20,00
		2400
Rosato Litorale - Toscane - Italië	6,80	34,00
(vollfruchtiger Rosé von biologischen Sangiovese-Trauben. Ein Aroma von Erdbeeren, Kirschen und roten Frúchten.)		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankrijk		41,00
(Feinen Geschmack von roten Frúchten, frisch und fruchtig Nachgeschmack .)		

$D \cap $	Γ\	INI	
K(I)	I V V I	- I I N	

	glas	fles
Encantado - Ravasqueira - Portugal	5,60	28,00
(roter Wein mit gereiften roten Frúchten. Mit einem Duft von Waldfrúchten und angenehmer Ton von Eichenholz .)		
Pinot Noir - Belle Mayance - Frankrijk	6,00	30,00
(einfacher Geschmack von intensive Aroma's von reifen Kirschen und reifen Tannine .)		
Grenache-Syrah - Domaine Vigier - Frankrijk		33,00
(gute Gleichgewicht von reifen Frúchten und Frische mit ein Kráuterrauchgeschmack.)		
Rioja Riserva - Baroja - Spanje		44,50
(besondere rote Farbe . Ein Kombination von reifen Frúchten, Aroma's von Kráutern und Eiche.)		
Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italië		49,00
(Das Aroma wird dominiert durch wilden Kirschen,Pflaumen und Veilchen . Der Wein ist nicht gereift in Holzfassern und hat sein ursprúnglichen Geschmack behalten.)		
Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankrijk		64,00
(85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, sowie in Duft und Geschmack von viel schwarze Frúchten, Tabak und Leder.)		
Amarone della Valpolicella - Viviani - Italië		89,50
(Duft von Kirschen, Erdbeeren und Schokolade. Ein kráftiger Wein mit einem Duft von Kráutern. Herrlich bei rotem Fleisch.)		

Pinsa Romana met smeersels ≠	15,00
Brot mit Olivenól, Pesto Safran-Aioli und Muhammara	13,00
Dose Sardinen A	15,00
Mit Pinsa Romana Brot	13,00
Meeresfrúchteteller #	32,50
irisch Mor, Krabbenscheren 'Garnellen, Muscheln'Oueller, Rouille'Zitrone	32,30
	19,00
Austers 3 stúck Natur 🎍 🦸 Irisch Mor	17,00
Wellhornschnecken vom Yakiniku 🐇	14,00
mit Kráuterbutter	11,00
Kase-Wurstplatte	26,00
Auswahl von Káse und Wurst, Panforte, Apfelsirup, Rosinenbrot	20,00
Loaded fries A	10,00
Cajun-Háhnchen,Chilimayonnaise,Salat	-,
Cazpacho 🌶 🎉	5,50
Tomate, Paprika, Gurke, Rotwein	
Albondigas 🗎	18,00
Fleischbállchen in Tomatensosse mit Kráuteról und Pinsa Romana Brot	
Hummusteller ✓	14,00
Pinsa Romana Brot, Karotte, Tomate, Gurke und Rucola	
Bitterballen 6 stúck	9,00
Senf	
Trúffelkroketten 6 stúck 🏏	11,00
mit Balsamico	
Vegetarische Húhnernuggets 8 stúck	11,50
súss/sauer	
Krokantes Húhnchen 🚊	11,50
Chilimayonaise	
Portion Oliven 🏏 🍍	5,00

SUPPEN —	
Geserveerd met brood & roomboter	
Fischsuppe klein Rouille, Parmesan und Queller	15,00
Fischsuppe gross Rouille, Parmesan und Queller	19,00
Kroketten —	
serviert mit brot & butter	
Garnellenkroketten 2 stúck Yuzu-Mayonaise, Queller,Zitrone und Salat	22,00
Kásekroketten 2 stúck 🏓	19,00
Senf-Mayonaise, Parmesan und Salat	
LUNCHGERICHTEN BIS 18:00	
Barra Gallega Avocadocreme 🏏	15,00
Baguette rote zwiebeln, Tomate,Rucola und Chiliflocken	
Barra Gallega geráucheter Lachs 🗎	19,00
Baguette, Yuzu-Mayonaise, Garnellen, Moio crunch, rote Zwiebeln und Queller	1000
Barra Gallega "Steak Tatar" Baguette, Steak Tatar, Gewúrzgurke, Zwiebel, Túffelmayonaise, Parmesan und Rucola	19,00
Pinsa Pastrami 🖟	17,00
Senf-Mayonaise,Gewúrtzgurke,Rucola,Pinienkerne	
Pinsa caprese 🖊	17,00
Pesto, Búffelmozarella, Burrata, Mizuna und Pinienkerne (mit Pata negra + 7,50)	
Pinsa Ceasar	19,00
Sardellendressing, Húhnchen, Schotenmischung, Ei, Speckkrúmel, Salat und Parmesan	

C A L A T	
SALAT serviert mit brot & butter	
	25.00
Salat Niçoise 🗎	25,00
Gegrillter Tunfisch, Schotenmischung, Kalamata Oliven,rote Zwiebeln,Ei,Karpern und Sardellendressing	
Salat Ceasar	22,50
Cajun-Háhnchen,Sardellendressing,Schotenmischung,Ei,Croutons,Speckkrúmel,Salat und Parmesan	
Salat Burratta 🔒 🎉	20,00
Mozarella, Tomate, Minzuna, gegrillter Pfirsich, Pinienkerne und Balsamico (mit Pata negra+7,50)	
HAUPTSPEISEN —	
	20.00
"Steak frites" Tournedos(200gr) Kráuterbutter, grúnes Gemúse, Muhammara und Pommes	38,00
	2400
Roggenflúgel *	34,00
Kartoffelcreme, Meeresgemúse, Karpern und Sekt-beurre blanc	
Surf & Turf 🚊 🦸	29,00
Ripeye(125Gram), Black tiger Garnele, Chimichurri, grúnes Gemúse, Muhammara und La Ratte Kartoffeln	
"Fideua" 🔒	29,00
Vollkornnuddeln, Muscheln, Fisch, Tomatensosse, Oliven, Karpern, Tomaten umd Quellen	
Gemúse Tajine $$	26,00
grúner Kráutercouscous, Aubergine, Zucchini, Aprikose, Kichererbse und Saffran	
Lachsfilet a la plancha 🚊	28,00
grúner Kráutercouscous,gegrillte Zucchini und Zitonenól	
Gado Gado 🏓 🚊	24,00
Vollkornnuddeln Spiesskohl, Gurke, Karotten, Frúhlingszwiebel, Sojasprossen,Ei und Cashew-Nússe(mit Húhnchen+3,50)	
Moio burger	23,00
Chilimayonaise, Salat, Schwátzerzwiebeln, Speck, Gewúrzgurke, Káse, Tomate und Pommes	
Fischburger	22,00
Moio crunch, Salat, Tomate, Meeresgemúse, Yuzu-Mayonaise und Pommes	
Beilagensalat ✓	3,50
Pommes V	5,00

serviert bis 12 jahr

Pommes mit Apfelmus 🏏 🚊	7,00
Backfisch mit Pommes ∄ mit Apfelmus	11,00
Cheeseburger mit Pommes mit Apfelmus	11,00
Knuspriges Húhnchen mit Pommes	11,00
Vegetarische Húhnernuggets mit Pommes mit Apfelmus	12,00
Pasta mit Fleischbállchen in Tomatensosse	13,00
Extra Apfelmus	1,50
DESSERTS —	
Apfelkuchen	6,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	7,50
Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	8,50
Himbeerenkuchen ✓ mit Atsina Kresse und roten Frúchten	8,50
Tartelle mit Gebäckscreme, roten Früchten und Atsina Kresse	9,00
Hemelse modder weisse Schokoladen-Himbeeren-Eis von Heerenhoeve , Pistazie und roten Frúchten	12,50
Coupe sorbet 🖺 rote Frúchten, Sorbet-Eis von Heerenhoeve, Amarena-kirschen, Creme de Cassis und Atsina Kresse	11,00
Dame blanche Vanille-Eis von Heerenhoeve, Callebaut Schokolade und Schlagsahne	9,50
Coupe Eierlikór Vanille-Eis von Heerenhoeve und Gezupfte Sahne	9,50
Kindereis Mit einem lolly und discostreusel (mit Schokoladensosse + 1,00)	5,00



Die unterhaltsamsten Strandonline-Aktivitäten findest du bei Moio Beach!

Mit unseren Abenteuer-Sporttagen fordern wir dich heraus. Am Strand, in der Brandung, in den Dünen oder auf dem Meer; wir garantieren vier Jahreszeiten lang Spaß für Jung und Alt!

Bei Moio Beach kannst du verschiedene Aktivitäten ab 5 Personen buchen. Mit deiner Gruppe kannst du eine oder mehrere Aktivitäten buchen (Privateinheiten sind nach Absprache auch möglich) Möchtest du mit weniger Personen unsere Aktivitäten ausprobieren? Oft ist es möglich, sich anderen Gruppen anzuschließen. Darüber hinaus organisieren wir in den Sommermonaten Juli und August unsere Summer Experience, an der du individuell teilnehmen kannst.

Außerdem organisieren wir für Kinder im Sommer coole Beach-Camps. Mehr Informationen findest du auf www.moio.nl

Aufgrund unserer Lage ist es der ideale Ort für verschiedene Wind- und Wassersportarten, wie Powerkiting, Suppen, Shoot-Out, Bumpervolleyball und Brandungsrafting.

Wir helfen dir gerne bei einem maßgeschneiderten Angebot.

Fordere ein kostenloses Angebot für ein Teambuilding mit Kollegen, eine Junggesellenparty, einen Familientag oder ein Treffen mit Freunden an. Oder beende eine inspirierende Besprechung in unserem Konferenzraum mit einer unserer Strandonline-Aktivitäten.

Kontaktiere uns über buitensport@moio.nl oder sprich einen unserer Mitarbeiter an.