

Moio



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

Wenn Sie Allergien haben, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Chaudfontaine stilles 25cl	3,50
Chaudfontaine sprudel 25cl	3,50
Chaudfontaine stilles 75cl	8,50
Chaudfontaine sprudel 75cl	8,50
Coca Cola	3,70
Coca Cola zero	3,70
Fuze Tea sprudelnd	3,80
Fuze Tea peach	3,80
Fuze Tea green	3,80
Fanta orange	3,70
Sprite Zero sugar	3,70
Royal Bliss Ginger ale	3,80
Bitter lemon	3,80
Zeeuwse Zon Apfelsaft	4,50
Zeeuwse Zon Apfelschorle	4,40
Zeeuwse Zon cassis	4,10
Fever Tree ginger beer	5,20
Fever Tree tonic	5,20
Royal Bliss tonic	3,80
Almdudler 35cl	5,90
Frisch gepresster Orangensaft	5,00
kalte Schokoladenmilch	3,60
Karaffe Tischwasser	4,50
(serviert mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben)	

WARMER GETRÄNKE

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
Kaffee mit Schlagsahne	4,50
Warme Schokoladenmilch	4,50
Warme Schokoladenmilch mit Schlagsahne	5,50
Moio choc (Bailey's/warmer Schokoladenmilch/Schlagsahne)	9,50
Lumumba (Rum /warmer Schokoladenmilch/ Schlagsahne)	9,50
Glühwein	5,50
Thee No Nonsense (Darjeeling)	3,50
Thee Mr Grey (Earl grey mit Kornblumenblütenblättern)	3,50
Thee Shiny Sencha (Grüner Tee met Zitronengras)	3,50
Thee Dushi Kadushi (Grüner Tee mit Feigenkaktus und Mango)	3,50
Thee a Touch of Jasmin (Grüner Tee mit Jasmin)	3,50
Thee Red Explosion (Infusion von roten Früchten)	3,50
Thee Bush Adventure (Rooibos mit Orangen und Zimt)	3,50
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 FÜR BEIM KAFFEE

Apfelkuchen	6,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	7,50
Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	8,50
Schokoladentorte mit Ganache Schlagsahne, Atsina-Kresse und getrocknete Himbeeren	8,50
Käsekuchen Warme Kirschen, Schokolade und Atsina-Kresse	8,50

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 mit Speck und Sirup	12,00
Pfannkuchen mit warmen Kirschen	12,00

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%	6,90
Westmalle dubbel 7%	6,20
Westmalle tripel 9,5%	6,90
La Chouffe blond 8%	6,50
Tripel Karmeliet 8,4%	7,20
La Trappe wit 5,5%	5,50
Duvel 8,5%	6,80
Erdinger Weißbier 5,3%	5,50
Liefmans Fruitesse 3,8%	5,50
Amstel Radler 2,0%	4,50
Tripel Jules 8%	7,00
Regionalbier der Brauerei Rodanum	
Quadrupel Centurio 9,4%	7,00
Regionalbier der Brauerei Rodanum	

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

MOIO SPECIALS

Moio Sanddorngin tonic	13,00
Moio Blaubeerengin tonic	13,00
Moio Limoncello tonic	11,50

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00
Aperol, Sekt und Sprudel	
Amaretto Spritz	10,00
Amaretto, Cava, Limette und Sprudelwasser	
Hugo	9,50
Holunderblütensirup, Sekt und Sprudel	
Moscow Mule	11,50
Vodka, ginger beer und limette	
Dark & Stormy	11,50
Brauner Rum, Ingwerbier und Limette	
Tiramisu martini	13,00
Bailey's, weißer Rum, Espresso, Karamell	
Old Fashioned	11,50
Whiskey, Angostura und Zuckersirup. Ein stilvoller Cocktail zum eleganten Genuss	

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0,0%	6,50
Orange spritz 0,0% und Sprudel	
Shirley Temple 0,0%	6,50
Ingwerbier, Limettensaft und Grenadine	
Spicy Honey Mule 0,0%	7,50
Gingerbeer, Honigsirup und limette	

Moio



MOIO DRY GIN N°6

MYSTICAL

NEW

OHH....YES

HERE I AM

A MYSTICAL
GIN CALLED
MOIO

€ 39,50

SOO....
MYSTICAL



SOO....
SMOOTH

TRY IT
AND
ENJOY

APERITIFS & DIGESTIFS

Martini – weiß oder rot	6.50
Portwein – weiß oder rot	6.50
Campari	6.50
Ricard	6.50
Pineau des Charantes	6.50
Hausgemachter Limoncello	6.50
Whisky - Johnnie Walker - black label	9.50
Der Geschmack zeichnet sich durch reichhaltige Vanille, Trockenfrüchte und Raucharomen aus.	
Oban Whisky - single malt 14	17.90
Durch einen einzigartigen Herstellungsprozess und eine 14-jährige Reifung erhält es einen komplexen, vollmundigen, rauchigen und würzigen Geschmack	
Baileys	6.50
Licor 43	5.50
Grand Marnier	7.50
Amaretto Disaronno	5.50
Weißer Rum	5.00
Brauner Rum	5.50
Vodka	5.00
Cognac VSOP 40%	9.90
Subtile Aromen von Karamell, Orange und Mandel	
Junger Genever – oder Beeren-Genever	4.00
Alter Genever – 1 Jahr alt	4.50
Dieser Genever verbindet die Würze von Roggen mit den Aromen von Wacholderbeeren, Süßholzwurzel und Anissamen.	

	glas	fles
Sauvignon Blanc - Terres Fumées - Frankreich	5,60	28,00
Frisch und aromatisch, erfrischende Töne von grapefruit, stachelbeere, buxus und limette.		
Chardonnay - inWinectus - Frankreich	6,00	30,00
gelagert auf Eichhölzernfässern wodurch er ein prachtiges Gleichgewicht hat zwischen saften und frischen, mineralischen Aromas.		
Pinot Grigio - Pasqua - Italien	6,60	33,00
Aromas von Vanille und Haselnuss, mit Aromas von Birne, Pfirsich und tropisch Früchten.		
Loretello Verdicchio - Marche - Italien		37,00
voller Wein mit fruchtaroma's von Pfirsich und tropischen Früchten. Gut mit Fisch/Vegetarischen Speisen.		
Viognier - Domaine la Garelle - IGP Vaucluse - Frankreich		40,00
Aromas von weissen Pfirsich, Aprikosen und Litschi, rund mit lang gegenwärtigen Aromas.		
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanien		46,00
Intensive Aromas von grünem Apfel und tropischen Früchten.		
Pouilly Fumé – Serge Dagueneau - Frankreich		63,00
Fruchtige Aromen und eine subtile Rauchnote. Der Auftakt ist erfrischend und mineralisch, gefolgt von einem fruchtigen und frischen Abgang.		
Saint-Véran - Bouchard Aîné & fils - Frankreich		72,00
Leicht golden mit intensive Aromas von reifen weissen Früchten, Frühlingsblüte und Haselnuss.		
Savigny les Beaune – Domaine de Bellene - Frankreich		89,00
Tim Atkin, Master of Wine; 92/100-punkten. Reicher Wein für herzhaftere Gerichten.		

SEKT

	glas	fles
Masia - Cava Brut - Spanien	8,00	40,00
Dieser biologische Sekt ist rein und lebendig. Aroma's van grünen Apfel.		

CHAMPAGNE

	fles
Jean-Louis Deparis	66,00
sehr frisch im Mund mit einem zitronischem Anfang , Geschmack von getrockneten Früchten und Pralinen	
Veuve Clicquot Brut	108,00
Ein besondere Champagne seit 1772, Yellow Label Brut zeigt die feine Kunst von Sammenstellung ; Pinot Noir, Meunier & Chardonnay.	
Ruinart - Blancs de blancs	175,00
Ruinart Blanc de Blancs ist ein raffiniert Champagne mit viel Früchten, herrlich trocken,sauber und frisch. 100% Chardonnay.	

ROSÉWEIN

	glas	fles
Rosé - Terres Fumées - Frankreich	5,60	28,00
Lichter Rose, ein verzauberter Duft, intensiver frischer aroma von Jasmin, Zitrone und Pfirsich.		
Rosato Litorale - Toscane - Italien	6,80	34,00
vollfruchtiger Rosé von biologischen Sangiovese-Trauben. Ein Aroma von Erdbeeren, Kirschen und roten Früchten.		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankreich		41,00
Feinen Geschmack von roten Früchten, frisch und fruchtig Nachgeschmack .		

	glas	fles
Encantado - Ravasqueira - Portugal	5,60	28,00
roter Wein mit gereiften roten Früchten. Mit einem Duft von Waldfrüchten und angenehmer Ton von Eichenholz .		
Pinot Noir - Belle Mayance - Frankreich	6,00	30,00
einfacher Geschmack von intensive Aroma's von reifen Kirschen und reifen Tannine .		
Grenache-Syrah - Domaine Vigier - Frankreich		33,00
gute Gleichgewicht von reifen Früchten und Frische mit ein Kräuterrauchgeschmack.		
Rioja Reserva - Baroja - Spanien		45,00
besondere rote Farbe . Ein Kombination von reifen Früchten, Aroma's von Kräutern und Eiche.		
Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italien		49,00
Das Aroma wird dominiert durch wilden Kirschen,Pflaumen und Veilchen . Der Wein ist nicht gereift in Holzfassern und hat sein ursprünglichen Geschmack behalten.		
Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - Frankreich		53,00
In der Nase finden sich würzige Noten mit Aromen von Himbeeren und Zimt. Er ist schön vollmundig und hat eine ausgewogene Geschmackspalette mit Noten von Brombeeren und Kirschen.		
Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankreich		64,00
85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, sowie in Duft und Geschmack von viel schwarzen Früchten, Tabak und Leder.		
Amarone della Valpolicella - Viviani - Italien		89,50
Duft von Kirschen, Erdbeeren und Schokolade. Ein kräftiger Wein mit einem Duft von Kräutern. Herrlich bei rotem Fleisch.		
Château de Sales - Pomerol - Frankreich		95,00
Ein frischer und präziser Auftakt macht Platz für ein vollmundiges Gefühl. Dezente Holztöne harmonisieren mit feinen, seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang anhaltend und sehr elegant.		

TAPAS

Pinsa Romana met smeersels 🍃	15,00
Brot mit Olivenöl, Harissa-Dip, Safran-Aioli und Tzatziki	
Saisonale Platte	25,00
Wildpastete, Hirsch-Bitterballen, Pilzsuppe, Rosinenbrot, Chutney, Feigen und ein Käse von Erik Murre	
Kartoffelwaffel	15,00
Geräucherte Forelle, geräucherte saure Sahne, Rote Beete und Dill (mit Aufpreis für Oscietre-Kaviar +20,00)	
Trüffel-Pommes 🍃	10,00
Trüffelmayonnaise, Trüffelkäse und Petersilie	
Hummusteller 🍃	14,00
Pinsa Romana Brot, Karotten, Gurken und Rucola	
Pata Negra (100 Gramm)	19,00
Iberico-Schinken mit Brioche	
Escargots 8 Stück	15,00
Beurre Maître d'Hôtel und grüne Kräuter	
Dim Sum & Gyoza 6 Stück 🥯	17,00
Hähnchen, Garnelen, Schweinefleisch, Gurke, Koriander, rote Paprika und Moios Geheimsoße	
Bitterballen 6 Stück	9,00
Senf	
Rendang-Kroketten, 6 Stück 🍃	11,00
Moio's Geheimrezept	
Risotto-Funghi-Kroketten 6 Stück 🍃	11,00
Trüffelmayonnaise	

SUPPEN

Geserveerd met brood & roomboter

Fischsuppe klein	15,00
Rouille, Parmesan und Queller	
Fischsuppe gross	19,00
Rouille, Parmesan und Queller	
Erbsensuppe	14,00
Rookwurst, Speck, Roggenbrot	

KROKETTEN

serviert mit brot & butter

Garnellenkroketten 2 stück	22,00
Petersilienmayonnaise, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat	
Käsekroketten 2 stück 🌱	18,00
Grober Senf, Trüffelpilze und Salat	

LUNCHGERICHTEN BIS 18:00

Pinsa mit Kürbis-Curry 🌱	15,00
Kokosnuss, Kürbis, Kichererbsen und Little Gem	
Pinsa mit Pulled Pork 🥛	16,00
Kimchi, Little Gem, Harissa-Mayonnaise und Frühlingszwiebeln	
Toast mit Waldpilzen 🌱	18,00
Brioche brood, burrata, rucola, minzuna en Vinum Acre	
Toast mit hausgeräuchertem Lachs	18,00
Briochebrot, geräucherte saure Sahne, Gurke, Rucola	

SALAT

serviert mit brot & butter

Salat Burratta 🌱 🌱	21,00
Rucola, Minzuna, Tomate, Pinienkerne, Feigen und Balsamico (mit Pata Negra +7,50)	
Pieterman-Salat 🥛	23,00
Nudeln, Gurke, gegrillte Ananas, Koriander, Moio Crunch und asiatisches Dressing	
Salat Secreto Iberico 🌱	27,00
Rucola, Minzuna, Red Bleu, Feigen, Tomaten, Walnüsse und Portweinsirup	

HAUPTSPEISEN

Tournedos (200 Gramm)	42.50
Knollenselleriecreme, Pilze, Rosenkohl, Kartoffelwaffel und Soße aus rotem Portwein (mit Aufpreis für Gänseleber +14,00)	
Tarbotine	36.00
Knollenselleriecreme, Garnelensauce, Karotten, Lauch, Garnelen und Pommes frites	
Kabeljau	34.00
Nduja, Piccalilly von Kesbeke, Lauch und Safranrisotto	
Coq au vin	25.00
Poulet noir, Rotwein, Speck, Champignons, Silberzwiebeln, Karotten und kleine Kartoffeln	
Rindfleischeintopf	24.00
Holstein, dunkles Bier, Salat, Pommes frites und Petersilienmayonnaise	
Champignon bourguignon ✓	24.00
Pilzragout mit Steinpilzen, Rotwein, Silberzwiebeln, Karotten und kleinen Kartoffeln	
Ravioli 🍃	26.00
Kürbis, Kastanien, Walnüsse, Parmesankäse, Salbeiöl und Minzuna	
Beilagensalat ✓	3.50
Pommes ✓	5.00

BÜRGER

Moio burger	24.00
Brioche-Brötchen, Rindfleisch, Little Gem, Tomate, alter Käse, Bacon-Zwiebel-Marmelade und Harissa-Mayonnaise	
Fischburger	23.00
Brioche-Brötchen, paniert, Little Gem, rote Zwiebel, Gurke, Moio Crunch und Tzatziki	
Falafel-Burger 🍃	23.00
Brioche-Brötchen, Rucola, geröstete Paprika, rote Zwiebel, Moio-Crunch und Petersilienmayonnaise	

FÜR DIE KINDER

serviert bis 12 jahr

Pommes mit Apfelmus ✓ ☞	7,00
Serviert mit Mayonnaise und Tomatenketchup	
Schweineschnitzel (100 Gramm) mit Pommes ☞	11,00
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus	
Gebackener Fisch mit Pommes ☞	11,00
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus	
Käsekroket mit Pommes ♣	11,00
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus	
Pasta Bolognese	12,00
mit Käse serviert	
Extra Apfelmus ✓	1,50

DESSERTS

Apfelkuchen	6,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	7,50
Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	8,50
Schokoladenkuchen mit Ganache	8,50
Schlagsahne, Atsina-Kresse und getrocknete Himbeeren	
Käsekuchen	8,50
Warme Kirschen, Schokolade und Atsina-Kresse	
Hemelse modder	13,00
Schokoladenmousse, Belle Helene Birne, gesalzenes Karamell und Walnusseis	
Dame blanche	9,50
Vanille-Eis von Heerenhoeve, Callebaut Schokolade und Schlagsahne	
Coupe Eierlikör	9,50
Vanille-Eis von Heerenhoeve und Gezupfte Sahne	
Verschiedene Hand-Eiscremes	AB 2,50
Fragen Sie nach unserem Sortiment	



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.