

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Chaudfontaine, still 25 cl oder 75 cl	3,50	8,50
Chaudfontaine, sprudel 25cl oder 75cl	3,50	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
Fanta cassis		3,80
Sprite Zero sugar		3,70
Royal Bliss Ginger ale		3,80
Royal Bliss Bitter lemon		3,80
Royal Bliss tonic		3,80
Royal Bliss Pink Grapefruit		4,50
Apfelsaft von Flikweert		4,50
Gerolsteiner Apfelschorle		4,20
Fever Tree ginger beer		5,20
Fever Tree tonic		5,20
Frisch gepresster Orangensaft		5,00
Kalte Schokoladenmilch		4,00
Fristi Erdbeermilch		4,00
Basilikum-Limetten-Limonade		5,00
Ingwer-Shot		3,50
Karaffe Tischwasser		4,50
(serviert mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben)		

WARME GETRÄNKE

Kaffee	3,70
Espresso	3,70
Doppio (doppelter Espresso)	6,50
Espresso Macchiato	4,10
Cappuccino	4,50
Eis-Latte (Mit Karamell)	5,50
Latte Macchiato	4,80
Kaffee optionen: Hafermilch oder koffeinfrei	0,70
Extra in dein Kaffee (Haselnuss oder Karamel)	0,70
Milchkaffee	4,70
Kaffee mit Schlagsahne	4,60
Chai latte	4,70
Flat white	6,60
Warme Schokoladenmilch	4,50
Warme Schokoladenmilch mit Schlagsahne	5,50
Moio choc (Bailey's/warmer Schokoladenmilch/Schlagsahne)	9,80
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 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)	9,80
Italian coffee (Amaretto)	9,80
French coffee (Grand Marnier)	9,80
Spanish coffee (Licor 43)	9,80

LECKER FÜR BEIM KAFFEE

Apfelkuchen	6,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	7,50
Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	8,50
Käsekuchen Warme Kirschen, Schokolade und Atsina-Kresse	8,50
Blondie Pistazien-Crumble, Eis aus weißer Schokolade und Himbeeren von der Heerenhoeve, getrocknete Himbeeren und weiße Schokolade	10,00

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-Mikado Pfannkuchen mit einer Kugel frischem Vanilleeis und warmer Schokoladensoße	11,00
Pfannkuchen mit Erdbeeren (saisonal)	12,00

BIER VOM FASS

Brand 5,5% 25cl oder 50cl 5,5%	3,50	6,80
Affligem blond 6,7% 30cl oder 50cl	6,20	12,40
Texels Skuumkoppe 6% 30cl		5,60
Das Bier der Stunde		

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
Rodenbach Fruitage 3,4%		5,50
Amstel Radler 2,0%		4,50
Tripel Jules 8%		7,00
<small>Regionalbier der Brauerei Rodanum</small>		
Quadrupel Centurio 9,4%		7,00
<small>Regionalbier der Brauerei Rodanum</small>		

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	
Sun-Sation	10,00
(Licor 43, Limettensaft und rosa Grapefruit)	
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	

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0,0%	6,50
Orange spritz 0,0% und Sprudel	
Pink Spark 0,0%	6,50
(Grapefruit, Holunderblüte, Limette und Sprudelwasser)	
Spicy Honey Mule 0,0%	7,50
Gingerbeer, Honigsirup und limette	

APERITIFS & DIGESTIFS

Kir of Kir Royal	7,00	9,00
(Crème de Cassis, Chardonnay oder Cava)		
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.		

WEISSWEIN

	glas	fles
Verdejo - Com Peix a l'aigua - Oliveda - Spanien (Dieser spanische Weißwein schmeckt herrlich frisch und fruchtig. Man schmeckt reife weiße Früchte, Äpfel, Zitrusfrüchte und einen Hauch von tropischen Früchten.)	5,70	28,50
Chardonnay - inWinectus - Frankreich gelagert auf Eichhölzernfässern wodurch er ein prachtiges Gleichgewicht hat zwischen sachten en frischen, mineralischen Aroma's.	6,20	31,00
Pinot Grigio - Pasqua - Italien Aromas von Vanille und Haselnuss, mit Aroma's von Birne, Pfirsich und tropisch Früchten.	6,70	33,50
Loretello Verdicchio - Marche - Italien voller Wein mit fruchtaroma's von Pfirsich und tropischen Früchten. Gut mit Fisch/Vegetarischen Speisen.		37,00
Viognier - Domaine la Garelle - IGP Vaucluse - Frankreich Aromas von weissen Pfirsich, Aprikosen und Litschi, rund mit lang gegenwärtigen Aroma's.		40,00
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanien Intensive Aroma's von grünem Apfel und tropischen Früchten.		46,00
Pouilly Fumé – Serge Dagueneau - Frankreich Fruchtige Aromen und eine subtile Rauchnote. Der Auftakt ist erfrischend und mineralisch, gefolgt von einem fruchtigen und frischen Abgang.		63,00
Saint-Véran - Bouchard Ainé & fils - Frankreich Leicht golden mit intensive Aroma's von reifen weissen Früchten, Frühlingsblüte und Haselnuss.		72,00
Savigny les Beaune – Domaine de Bellene - Frankreich Tim Atkin, Master of Wine; 92/100-punten. Reicher Wein für herzhaftere Gerichten.		89,00

SEKT

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

CHAMPAGNE

	fles
Jean-Louis Deparis	66,00
sehr frisch im Mund mit einem zitronischem Anfang , Geschmack von getrockneten Früchten und Pralinen	
Veuve Cliquot 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	149,00
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	5,70	28,00
Lichter Rose, ein verzauberter Duft, intensiver frischer aroma von Jasmin, Zitrone und Pfirsich.		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankreich	7,30	36,50
vollfruchtiger Rosé von biologischen Sangiovese-Trauben. Ein Aroma von Erdbeeren, Kirschen und roten Früchten.		
Rosé - 11 minutes - Pasqua - Italien		45,00
(Ein raffinierter Rosé aus Venetien mit zarten Aromen von roten Sommerfrüchten und Rosenblättern sowie einem frischen, eleganten Abgang.)		

	glas	fles
<p>Encantado - Ravasqueira - Portugal</p> <p>roter Wein mit gereiften roten Früchten. Mit einem Duft von Waldfrüchten und angenehmer Ton von Eichenholz .</p>	5,70	28,50
<p>Cabernet Sauvignon - Villa des Anges - Frankreich</p> <p>(Ein vollmundiger Cabernet Sauvignon aus Südfrankreich mit Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren und dezente Gewürznoten, rund und geschmeidig im Abgang.)</p>	6,20	31,00
<p>Grenache-Syrah - Domaine Vigier - Frankreich</p> <p>gute Gleichgewicht von reifen Früchten und Frische mit ein Kräuterrauchgeschmack.</p>		34,00
<p>Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - Frankreich</p> <p>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.</p>		41,00
<p>Rioja Riserva - Baroja - Spanien</p> <p>besondere rote Farbe . Ein Kombination von reifen Früchten, Aroma's von Kräutern und Eiche.</p>		46,00
<p>Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italien</p> <p>Das Aroma wird dominiert durch wilden Kirschen, Pflaumen und Veilchen . Der Wein ist nicht gereift in Holzfässern und hat sein ursprünglichen Geschmack behalten.</p>		51,00
<p>Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankreich</p> <p>85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, sowie in Duft und Geschmack von viel schwarzen Früchten, Tabak und Leder.</p>		73,00
<p>Amarone della Valpolicella - Viviani - Italien</p> <p>Duft von Kirschen, Erdbeeren und Schokolade. Ein kräftiger Wein mit einem Duft von Kräutern. Herrlich bei rotem Fleisch.</p>		89,50
<p>Château de Sales - Pomerol - Frankreich</p> <p>Ein frischer und präziser Auftakt macht Platz für ein vollmundiges Gefühl. Dezente Holztöne harmonieren mit feinen, seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang anhaltend und sehr elegant.</p>		95,00

BISSE

Auch als Vorspeise erhältlich

Pinsa Romana mit Muhammara ✓	13,00
Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse und Rucola	
Pinsa Romana mit Aufstrichen 🍃	15,00
Brot mit Olivenöl, Knoblauchdip, Muhammara und grünem Pesto	
Austern (4 Stück)	25,00
Schalotten-Himbeer-Vinaigrette und Zitrone	
Kleine Meeresfrüchte	37,50
Austern, Garnelen, Krabberscheren, Messermuscheln, Schalentiere, Rouille und Zitrone	
Käseplatte von Erik Murre	23,00
Eine Auswahl von 5 Käsesorten, Studentenfutter, Apfelkraut, Aprikosen und Nussbrot	
Trüffel-Pommes 🍃	11,50
Trüffelmayonnaise, Trüffelkäse und Petersilie	
„Pommes mit Schmorbraten“ ✓	14,00
Holstein-Schmorbraten, Senfkaviar, Kresse, eingelegte Zwiebeln und Trüffelmayonnaise	
Nachos mit reichhaltiger Füllung	11,00
Cheddar, Tomate, Zwiebel, Jalapeño, Tomatensalsa, Frischkäse, Avocado	
Escargots 10 Stück	17,50
Beurre Maître d'Hôtel und grüne Kräuter	
Pata Negra (100 Gramm)	19,00
Iberico-Schinken mit Brioche	
Dose Sardinen	15,00
Met pinsa	
Padron-Paprika	10,00
Grobes Meersalz	
Bitterballen 6 Stück	9,00
Senf	
Trüffelkroketten, 6 Stück ✓	11,00
Von Cas & Kas, mit Balsamico	
Knuspriges Hähnchen	11,50
Mit süß-saurer Soße	
Vietnamesische Frühlingsrollen (3 Stück) 🍃	14,00
Schweinefleisch mit süß-saurer Soße	

LUNCHGERICHTEN BIS 18:00

Tages-Suppe	8,50
Fischsuppe klein Rouille, Parmesan und Queller	16,00
Fischsuppe gross Rouille, Parmesan und Queller	19,00
Garnellenkroketten 2 stück Tartarsauce, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat	23,00
Käsekroketten 2 stück 🍃 Grober Senf, Trüffelkäse und Salat	19,00
Zweierpack (Garnelenkroket & Käsekroket) Frittierte Petersilie, Salat, Zitrone, Tartarsauce und Senf-Mayonnaise	21,50
Pinsa Romana mit gegrilltem Gemüse ✓ Muhammara, Granatapfelkerne, Rucola und Walnüsse	15,50
Pinsa Romana mit Roastbeef Gurke, grobes Meersalz, Amsterdamer Zwiebeln, Rucola, Kresse und Piccalilli-Mayonnaise	16,50
Brot mit Carpaccio Mühlenbrot, Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesankäse, Pinienkerne, Rucola und Trüffelmayonnaise	18,00
Thunfisch-Melt Brioche-Brötchen, Thunfisch, Cheddar, Jalapeño, rote Zwiebel und geräucherte Cocktailsauce	18,00
Lobster roll Brioche-Brötchen, Little Gem, Flusskreb, Räucherlachs, Schalotte, Schnittlauch und Yuzu	19,50
Eggs Benedict mit Lachs Brioche-Toast, pochiertes Ei, Hollandaise-Sauce, Räucherlachs, Flusskreb und Spinat	18,50
Eggs Benedict mit Pata Negra Brioche-Toast, pochiertes Ei, Hollandaise-Sauce, Pata Negra, Mizuna und Chiliflocken	18,50

SALAT

serviert mit brot & butter

Salat Lachs mit Hoisin-Sauce 🍷 Asiatisches Dressing, Nudeln, gegrillte Ananas, Moio Crunch, Gurke, Limette und China Rose	24,00
Salat Caprese 🍃 Burrata, Rucola, marinierte Tomaten, grünes Pesto und Pinienkerne (mit Pata Negra +7,50)	22,00
Salat Ziegenkäse 🍃 Meibloem geitenkaas, moerbei, studentenhaver, granola, honing-tijm en blauwe bessen	23,00
Salat Caesar Hähnchenschenkel, kleine Kartoffeln, grüne Bohnen, Sardellendressing, Speck, Parmesankäse, pochiertes Ei und Croutons	24,00

VORSPEISEN

Serviert mit Brot

Tages-Suppe	8,50
Suppe nach Wahl	
Fischsuppe klein	16,00
Rouille, Parmesan und Queller	
Garnellenkroketten 2 stück	23,00
Tartarsauce, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat	
Käsekroketten 2 stück 🍄	19,00
Grober Senf, Trüffelkäse und Salat	
Zweierpack (Garnelenkroket & Käsekroket)	21,50
Frittierte Petersilie, Salat, Zitrone, Tartarsauce und Senf-Mayonnaise	
Rindercarpaccio	19,50
Trüffelmayonnaise, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesankäse, Rucola und Pinienkerne	
Burrata 🍄 🌿	18,50
Gegrillter grüner Spargel, marinierte Tomaten, Pistazien und Balsamico-Creme (mit Pata Negra +7,50)	
Garnelen vom Grill 🌿	19,50
5 Stück, Beurre maître d'hôtel, Queller und Zitrone	

HAUPTSPEISEN

„Steak mit Pommes frites“ Bavette (200 g) oder Filet pur (200 g)	29,50 / 39,50
Süßkartoffelcremesuppe, gegrillter grüner Spargel, grüne Bohnen, Beurre maître d'hôtel und Pommes frites)	
Surf & Turf	36,00
Crème van zoete aardappel, gegrilde groene asperges, gamba's, filet pur, chimichurri en aardappelwafel	
Hausgemachte Spareribs	29,50
Knoblauchsauce, Salat und Pommes frites	
Pappardelle	29,50
Frisch zubereitete Pasta von Piacere Puro, Trüffelsauce, Bavette, gegrillter grüner Spargel und Spinat	
Lachs mit Hoisin-Sauce 🍷	28,50
Wildreis, Mini-Pak-Choi, Bimi, Limette und China Rosee	
Kabeljau	32,00
Kartoffel-Mousseline, Lauch, Spinat, Krustentier- und Garnelensauce	
Ravioli mit Krabben und Weißfisch	35,00
Handgefertigt von Piacere Puro, Sauce aus Krustentieren, Flusskrebse, Fenchel, Brunnenkresse und Kräuteröl	
Rochenflügel	34,00
Geröstete Kapern, Hollandaise-Sauce, Meeress Gemüse, Garnelen und Pommes frites	
Ramen-Nudeln 🌿	26,00
Miso, Mini-Pak-Choi, Bimi, Shiitake und Bambussprossen	

BÜRGER

Serviert mit Pommes frites

Moio burger 24,00

Brioche-Brötchen, Rindfleisch, Little Gem, Tomate, Cheddar, Speck-Zwiebel-Konfitüre und geräucherte Cocktailsauce

Fischburger 23,00

Brioche-Brötchen, Tartarsauce, Little Gem, rote Zwiebel, Gurke und Moio Crunch

Falafel-Burger 🌱 23,00

Brioche-Brötchen, Little Gem, geröstete Paprika, rote Zwiebel, Moio Crunch und Muhammara

FÜR DIE KINDER

serviert bis 12 jaar

Pommes mit Apfelmus ✂️ 🍷 8,00

Serviert mit Mayonaisse und Tomatenketchup

Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites 🍷 11,50

Serviert mit Mayonaisse, Ketchup und Apfelmus

Spareribs mit Pommes frites 🍷 14,00

Serviert mit Mayonaisse, Ketchup und Apfelmus

Pappardelle Bolognese mit Käse 12,50

Serviert mit Mayonaisse, Ketchup und Apfelmus

Gebratener Kabeljau mit Kartoffelpüree und Apfelmus 🌿 13,50

DESSERTS

Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne 8,50

Käsekuchen 8,50

Warme Kirschen, Schokolade und Atsina-Kresse

Blondie 10,00

Pistazien-Crumble, Himbeer-Weißschokoladen-Eis von der Heerenhoeve, Himbeeren und weiße Schokolade

Dame blanche 9,50

Vanille-Eis von Heerenhoeve, Callebaut Schokolade und Schlagsahne

Coupe Mont Blanc 11,00

Stracciatella-Eis von De Heerenhoeve, Callebaut-Schokolade, Tokkel-Sahne und Schlagsahne

Sorbetbecher ✂️ 10,00

Sorbet von der Heerenhoeve, rote Beeren und Sprite

Tiramisu 10,00

Boudoirs, Mascarpone, Espresso, Amaretto und Kakao

Käseplatte von Erik Murre 🌱 23,00

Selectie van 5 kazen, studentenhaver, appelstroop, abrikoos en notenbrood