

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

<b>Chaudfontaine, still 25 cl oder 75 cl</b>	3,70	9,00
<b>Chaudfontaine, sprudel 25cl oder 75cl</b>	3,70	9,00
<b>Coca Cola</b>		3,70
<b>Coca Cola zero</b>		3,70
<b>Fuze Tea sprudelnd</b>		3,80
<b>Fuze Tea peach</b>		3,80
<b>Fuze Tea green</b>		3,80
<b>Fanta orange</b>		3,70
<b>Fanta cassis</b>		3,80
<b>Sprite Zero sugar</b>		3,70
<b>Royal Bliss Ginger ale</b>		3,80
<b>Royal Bliss Bitter lemon</b>		3,80
<b>Royal Bliss tonic</b>		3,80
<b>Royal Bliss Pink Grapefruit</b>		4,50
<b>Apfelsaft von Flikweert</b>		4,50
<b>Gerolsteiner Apfelschorle</b>		4,30
<b>Fever Tree ginger beer</b>		5,30
<b>Fever Tree tonic</b>		5,30
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>		4,50
<b>Kalte Schokoladenmilch</b>		4,00
<b>Fristi Erdbeermilch</b>		4,00
<b>Basilikum-Limetten-Limonade</b>		5,00
<b>Ingwer-Shot</b>		3,50
<b>Karaffe Tischwasser</b>		4,50
(serviert mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben)		

# WARME GETRÄNKE

---

<b>Kaffee</b>	3,70
<b>Espresso</b>	3,70
<b>Doppio</b> (doppelter Espresso)	6,50
<b>Espresso Macchiato</b>	4,10
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Eis-Latte</b> (Mit Karamell)	5,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,80
<b>Kaffee optionen: Hafermilch oder koffeinfrei</b>	0,70
<b>Extra in dein Kaffee (Haselnuss oder Karamell)</b>	0,70
<b>Milchkaffee</b>	4,70
<b>Kaffee mit Schlagsahne</b>	4,60
<b>Chai latte</b>	4,70
<b>Dirty chao latte</b>	7,70
<b>Flat white</b>	6,60
<b>Thee No Nonsense</b> (Darjeeling)	3,50
<b>Thee Mr Grey</b> (Earl grey mit Kornblumenblütenblättern)	3,50
<b>Thee Shiny Sencha</b> (Grüner Tee met Zitronengras)	3,50
<b>Thee Dushi Kadushi</b> (Grüner Tee mit Feigenkaktus und Mango)	3,50
<b>Thee Red Explosion</b> (Infusion von roten Früchten)	3,50
<b>Thee Bush Adventure</b> (Rooibos mit Orangen und Zimt)	3,50
<b>Frischer Minztee</b>	4,80
<b>Frischer Ingwertee</b>	4,80

## SPECIALE KAFFEE

---

<b>Irish coffee</b> (Whiskey)	9,80
<b>Italian coffee</b> (Amaretto)	9,80
<b>French coffee</b> (Grand Marnier)	9,80
<b>Spanish coffee</b> (Licor 43)	9,80

## LECKER FÜR BEIM KAFFEE

---

<b>Apfelkuchen</b>	6,50
<b>Apfelkuchen mit Schlagsahne</b>	7,50
<b>Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne</b>	8,50
<b>Zitronen-Baiser-Törtchen</b>	9,00
<b>Brownie</b> Pistazien-Crumble, Eis mit weißer Schokolade und Himbeeren von der Heerenhoeve sowie weiße Schokoladencreme	10,00

## PFANNKUCHEN BIS 18:00

---

<b>Pfannkuchen Puderzucker</b>	7,50
<b>Pfannkuchen Sirup</b>	7,50
<b>Pfannkuchen brauner Zucker</b>	8,50
<b>Pfannkuchen Puderzucker und Sirup</b>	8,50
<b>Pfannkuchen Schlagsahne</b>	8,50
<b>Pfannkuchen Eis</b>	8,50
<b>Pfannkuchen Eis und Schlagsahne</b>	10,00
<b>Pfannkuchen Apfel und Zimt</b>	10,50
<b>Pfannkuchen-Mikado</b> Pfannkuchen mit einer Kugel frischem Vanilleeis und warmer Schokoladensoße	11,00
<b>Pfannkuchen mit Erdbeeren (saisonal)</b>	12,00

## BIER VOM FASS

---

<b>Brand 5,5% 25cl oder 50cl 5,5%</b>	3,50	6,80
<b>Affligem blond 6,7% 30cl oder 50cl</b>	6,20	12,40
<b>Texels Skuumkoppe 6% 30cl</b>		5,60
<b>Paix deux 10% 25cl oder 50cl</b>	6,60	12,40

## BIEREN IN DER FLASCHE

---

<b>Brugse Zot blond 6%</b>		6,50
<b>Orval 6,2%</b>		7,20
<b>Westmalle dubbel 7%</b>		6,20
<b>Westmalle tripel 9,5%</b>		7,30
<b>La Chouffe blond 8%</b>		6,50
<b>Tripel Karmeliet 8,4%</b>		7,40
<b>La Trappe wit 5,5%</b>		5,50
<b>Desperados 5,9%</b>		6,30
<small>Regionalbier der Brauerei Rodanum</small>		
<b>Duvel 8,5%</b>		7,20
<b>Erdinger Weißbier 5,3%</b>		5,50
<b>Rodenbach Fruitage 3,4%</b>		5,80
<b>Amstel Radler 2,0%</b>		4,50
<b>Tripel Jules 8%</b>		7,00
<small>Regionalbier der Brauerei Rodanum</small>		

## ALKOHOL ARM & ALKOHOL FREI BIER

---

<b>Heineken 0,0%</b>		4,20
<b>Affligem blond 0,0%</b>		5,40
<b>Erdinger 0,5%</b>		4,60
<b>Amstel Radler 0,0%</b>		4,20
<b>Rodenbach Fruitage 0,0%</b>		5,00

## MOIO SPECIALS

---

<b>Moio Sanddorngin tonic</b>	13,00
<b>Moio Blaubeerengin tonic</b>	13,00
<b>Moio Limoncello tonic</b>	11,50

## COCKTAILS

---

<b>Aperol Spritz</b>	10,00
Aperol, Sekt und Sprudel	
<b>Amaretto Spritz</b>	10,00
Amaretto, Cava, Limette und Sprudelwasser	
<b>Hugo</b>	9,50
Holunderblütensirup, Sekt und Sprudel	
<b>Sun-Sation</b>	10,00
(Licor 43, Limettensaft und rosa Grapefruit)	
<b>Moscow Mule</b>	11,50
Vodka, ginger beer und limette	
<b>Sangria</b>	10,50
Brauner Rum, Ingwerbier und Limette	

## MOCKTAILS

---

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

## APERITIFS & DIGESTIFS

---

<b>Kir of Kir Royal</b>	7,00	9,00
(Crème de Cassis, Chardonnay oder Cava)		
<b>Martini – weiß oder rot</b>		6,50
<b>Portwein – weiß oder rot</b>		6,50
<b>Campari</b>		6,50
<b>Ricard</b>		6,50
<b>Pineau des Charantes</b>		6,50
<b>Hausgemachter Limoncello</b>		6,50
<b>Whisky - Johnnie Walker - black label</b>		9,50
Der Geschmack zeichnet sich durch reichhaltige Vanille, Trockenfrüchte und Raucharomen aus.		
<b>Oban Whisky - single malt 14</b>		17,90
Durch einen einzigartigen Herstellungsprozess und eine 14-jährige Reifung erhält es einen komplexen, vollmundigen, rauchigen und würzigen Geschmack		
<b>Baileys</b>		6,50
<b>Licor 43</b>		5,50
<b>Grand Marnier</b>		7,50
<b>Amaretto Disaronno</b>		5,50
<b>Weißer Rum</b>		5,00
<b>Brauner Rum</b>		5,50
<b>Vodka</b>		5,00
<b>Cognac VSOP 40%</b>		9,90
Subtile Aromen von Karamell, Orange und Mandel		
<b>Junger Genever – oder Beeren-Genever</b>		4,00
<b>Alter Genever – 1 Jahr alt</b>		4,70
Dieser Genever verbindet die Würze von Roggen mit den Aromen von Wacholderbeeren, Süßholzwurzel und Anissamen.		

# WEISSWEIN

---

	glas	fles
<b>Verdejo - Com Peix a l'aigua - Oliveda - Spanien</b> (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
<b>Chardonnay - inWinectus - Frankreich</b> gelagert auf Eichhölzernfässern wodurch er ein prachtiges Gleichgewicht hat zwischen saften en frischen, mineralischen Aroma's.	6,20	31,00
<b>Pinot Grigio - Pasqua - Italien</b> Aromas von Vanille und Haselnuss, mit Aroma's von Birne, Pfirsich und tropisch Früchten.	6,70	33,50
<b>Loretello Verdicchio - Marche - Italien</b> voller Wein mit fruchtaroma's von Pfirsich und tropischen Früchten. Gut mit Fisch/Vegetarischen Speisen.		39,00
<b>Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanien</b> Intensive Aroma's von grünem Apfel und tropischen Früchten.		46,00
<b>Pouilly Fumé – Serge Dagueneau - Frankreich</b> Fruchtige Aromen und eine subtile Rauchnote. Der Auftakt ist erfrischend und mineralisch, gefolgt von einem fruchtigen und frischen Abgang.		65,00
<b>Saint-Véran - Bouchard Ainé &amp; fils - Frankreich</b> Leicht golden mit intensive Aroma's von reifen weissen Früchten, Frühlingsblüte und Haselnuss.		72,00

## SEKT

---

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

## CHAMPAGNE

---

	fles
<b>Jean-Louis Deparis</b>	66,00
sehr frisch im Mund mit einem zitronischem Anfang , Geschmack von getrockneten Früchten und Pralinen	
<b>Veuve Cliquot Brut</b>	108,00
Ein besondere Champagne seit 1772, Yellow Label Brut zeigt die feine Kunst von Sammenstellung ; Pinot Noir, Meunier & Chardonnay.	
<b>Ruinart - Blancs de blancs</b>	155,00
Ruinart Blanc de Blancs ist ein raffiniert Champagne mit viel Früchten, herrlich trocken, sauber und frisch. 100% Chardonnay.	

## ROSÉWEIN

---

	glas	fles
<b>Rosé - Terres Fumées - Frankreich</b>	5,70	28,00
Lichter Rose, ein verzauberter Duft, intensiver frischer aroma von Jasmin, Zitrone und Pfirsich.		
<b>La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankreich</b>	7,30	36,50
vollfruchtiger Rosé von biologischen Sangiovese-Trauben. Ein Aroma von Erdbeeren, Kirschen und roten Früchten.		
<b>Rosé - 11 minutes - Pasqua - Italien</b>		45,00
(Ein raffinierter Rosé aus Venetien mit zarten Aromen von roten Sommerfrüchten und Rosenblättern sowie einem frischen, eleganten Abgang.)		

	glas	fles
<p><b>Encantado - Ravasqueira - Portugal</b></p> <p>roter Wein mit gereiften roten Früchten. Mit einem Duft von Waldfrüchten und angenehmer Ton von Eichenholz .</p>	5,70	28,50
<p><b>Grenache-Syrah - Domaine Vigier - Frankreich</b></p> <p>gute Gleichgewicht von reifen Früchten und Frische mit ein Kräuterrauchgeschmack.</p>		34,00
<p><b>Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - Frankreich</b></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><b>Rioja Riserva - Baroja - Spanien</b></p> <p>besondere rote Farbe . Ein Kombination von reifen Früchten, Aroma's von Kräutern und Eiche.</p>		46,00
<p><b>Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italien</b></p> <p>Das Aroma wird dominiert durch wilden Kirschen,Pflaumen und Veilchen . Der Wein ist nicht gereift in Holzfassern und hat sein ursprünglichen Geschmack behalten.</p>		51,00
<p><b>Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankreich</b></p> <p>85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, sowie in Duft und Geschmack von viel schwarzen Früchten, Tabak und Leder.</p>		73,00
<p><b>Amarone della Valpolicella - Viviani - Italien</b></p> <p>Duft von Kirschen, Erdbeeren und Schokolade. Ein kräftiger Wein mit einem Duft von Kräutern. Herrlich bei rotem Fleisch.</p>		89,50
<p><b>Château de Sales - Pomerol - Frankreich</b></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

<b>Pinsa Romana mit Muhammara</b> ✓	13,00
Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse und Rucola	
<b>Pinsa Romana mit Aufstrichen</b> 🍃	14,00
Brot mit Olivenöl, Knoblauchdip, Muhammara und grünem Pesto	
<b>Austern (4 Stück)</b>	25,00
Schalotten-Himbeer-Vinaigrette und Zitrone	
<b>Kleine Meeresfrüchte</b>	37,50
Austern, Garnelen, Krabberscheren, Messermuscheln, Schalentiere, Rouille und Zitrone	
<b>Trüffel-Pommes</b> 🍃	11,50
Trüffelmayonnaise, Trüffelkäse und Petersilie	
<b>Nachos mit reichhaltiger Füllung</b>	14,50
Cheddar, Tomate, Zwiebel, Jalapeño, Tomatensalsa, Frischkäse, Avocado	
<b>Escargots 10 Stück</b>	17,50
Beurre Maître d'Hôtel und grüne Kräuter	
<b>Wurst- und Aufschnittplatte</b>	22,00
Auswahl verschiedener Wurstsorten, grober Senf, eingelegtes Gemüse und Brioche-Brot	
<b>Dose Sardinen</b>	15,00
Met pinsa	
<b>Bitterballen 6 Stück</b>	9,50
Senf	
<b>Trüffelkroketten, 6 Stück</b> ✓	11,00
Von Cas & Kas, mit Balsamico	
<b>Knuspriges Hähnchen</b>	12,50
Mit süß-saurer Soße	
<b>Vietnamesische Frühlingsrollen (3 Stück)</b> 🍃	14,00
Schweinefleisch mit süß-saurer Soße	

# LUNCHGERICHTEN BIS 18:00

---

<b>Fischsuppe</b>	17,50
Rouille, Parmesan und Queller	
<b>Garnellenkroketten 2 stück</b>	23,00
Tartarsauce, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat	
<b>Käsekroketten 2 stück</b> 🌱	19,00
Grober Senf, Trüffelkäse und Salat	
<b>Zweierpack (Garnelenkroket &amp; Käsekroket)</b>	21,50
Frittierte Petersilie, Salat, Zitrone, Tartarsauce und Senf-Mayonnaise	
<b>Pinsa Romana mit gegrilltem Gemüse</b> ✓	15,50
Muhammara, Granatapfelkerne, Rucola und Walnüsse	
<b>Pinsa Romana mit Roastbeef</b>	16,50
Gurke, grobes Meersalz, Amsterdamer Zwiebeln, Rucola, Kresse und Piccalilli-Mayonnaise	
<b>Brot mit Carpaccio</b>	18,00
Mühlenbrot, Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesankäse, Pinienkerne, Rucola und Trüffelmayonnaise	
<b>Thunfisch-Melt</b>	18,00
Brioche-Brötchen, Thunfisch, Cheddar, Jalapeño, rote Zwiebel und geräucherte Cocktailsauce	
<b>Eggs Benedict mit Lachs</b>	19,50
Brioche-Toast, pochiertes Ei, Hollandaise-Sauce, Räucherlachs, Flusskrebs und Spinat	
<b>Eggs Benedict mit Pata Negra</b>	19,50
Brioche-Toast, pochiertes Ei, Hollandaise-Sauce, Pata Negra, Mizuna und Chiliflocken	

## SALAT

---

serviert mit brot & butter

<b>Salat Geräucherter Lachs &amp; Flusskrebs</b> 🍷	25,00
Asiatisches Dressing, Nudeln, gegrillte Ananas, Moio Crunch, Gurke, Limette und China Rose	
<b>Salat Caprese</b> 🌱	22,00
Burrata, Rucola, marinierte Tomaten, grünes Pesto und Pinienkerne (mit Pata Negra +7,50)	
<b>Salat Ziegenkäse</b> 🌱	23,00
Meibloem geitenkaas, moerbei, studentenhaver, granola, honing-tijm en blauwe bessen	
<b>Salat Caesar</b>	25,00
Hähnchenschenkel, kleine Kartoffeln, grüne Bohnen, Sardellendressing, Speck, Parmesankäse, pochiertes Ei und Croutons	
<b>Salat Wassermelone &amp; Feta</b>	22,00
Geröstete Quinoa, gemischter Salat, rote Zwiebel, Gurke und Balsamico	

# VORSPEISEN

---

Serviert mit Brot

<b>Fischsuppe</b>	17,50
Rouille, Parmesan und Queller	
<b>Garnellenkroketten 2 stück</b>	23,00
Tartarsauce, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat	
<b>Käsekroketten 2 stück</b> 🌿	19,00
Grober Senf, Trüffelkäse und Salat	
<b>Zweierpack (Garnelenkroket &amp; Käsekroket)</b>	21,50
Frittierte Petersilie, Salat, Zitrone, Tartarsauce und Senf-Mayonnaise	
<b>Rindercarpaccio</b>	19,50
Trüffelmayonnaise, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesankäse, Rucola und Pinienkerne	
<b>Burrata</b> 🌿 🌾	18,50
Gegrillter grüner Spargel, marinierte Tomaten, Pistazien und Balsamico-Creme (mit Pata Negra +7,50)	
<b>Garnelen vom Grill</b> 🌾	19,50
5 Stück, Beurre maître d'hôtel, Queller und Zitrone	

# HAUPTSPEISEN

---

<b>„Steak mit Pommes frites“ Filet pur (200 g)</b>	39,50
Süßkartoffelcremesuppe, gegrillter grüner Spargel, grüne Bohnen, Beurre maître d'hôtel und Pommes frites)	
<b>Surf &amp; Turf</b>	36,00
Crème van zoete aardappel, gegrilde groene asperges, gamba's, filet pur, chimichurri en aardappelwafel	
<b>Hausgemachte Spareribs</b> 🥛	29,50
Knoblauchsauce, Salat und Pommes frites	
<b>Linguine mit rosa gebratenem Bürgermeisterstück</b>	29,50
Trüffelsauce, Pilze, grüner Spargel und Spinat	
<b>Lachs mit Hoisin-Sauce</b> 🥛	28,50
Tjap Tjoy, Reis und China Rose	
<b>Rochenflügel</b>	34,00
Geröstete Kapern, Hollandaise-Sauce, Meeress Gemüse, Garnelen und Pommes frites	
<b>Paella (2 personen)</b> 🥛	75,00
Garnelen, verschiedene Fischarten, Schalentiere, Hähnchen und Queller	
<b>Thailändisches Massaman-Curry</b> 🌿	25,00
Süßkartoffel, Zucchini, Möhre, Erbsenschoten, Babymais, Cashewnüsse und Reis	
<b>Miesmuscheln natur oder mit Pernod-Soße (saisonal)</b>	TAGESPREIS
Pommes und Muschelsauce	

## 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 jahr

- Pommes mit Apfelmus** 🌱 🥛 8,00  
Serviert mit Mayonnaise und Tomatenketchup
- Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites** 🥛 11,50  
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus
- Spareribs mit Pommes frites** 🥛 14,00  
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus
- Linguine Bolognese mit Käse** 12,50
- Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffelpüree und Apfelmus** 🌱 13,50

## DESSERTS

---

- Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne** 8,50
- Brownie** 10,00  
Pistazien-Crumble, Eis mit weißer Schokolade und Himbeeren von der Heerenhoeve sowie weiße Schokoladencreme
- Zitronen-Baiser-Törtchen** 9,00
- Dame blanche** 9,50  
Vanille-Eis von Heerenhoeve, Callebaut Schokolade und Schlagsahne
- Sorbetbecher** 🌱 10,00  
Sorbet von der Heerenhoeve, rote Beeren und Sprite
- Erdbeerbecher (saisonal)** 🌱 10,00
- Eis für Kinder** 6,50  
Vanille-ijs, disco spikkels en een lolly (met chocoladesaus +1,00)