ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Chaudfontaine, still 25 cl oder 75 cl	3,80	9,20
Chaudfontaine, sprudel 25cl oder 75cl	3,80	9,20
Coca Cola		3,80
Coca Cola zero		3,80
Fuze Tea sprudelnd		3,90
Fuze Tea peach		3,90
Fuze Tea green		3,90
Fanta orange		3,80
Fanta cassis		3.80
Sprite Zero sugar		3,80
Royal Bliss Ginger ale		3,80
Royal Bliss Bitter lemon		3,90
Royal Bliss tonic		3,90
Royal Bliss Pink Grapefruit		3,90
Apfelsaft von Flikweert		4,50
Gerolsteiner Apfelschorle		4,30
Fever Tree ginger beer		5,40
Fever Tree tonic		5,40
Frisch gepresster Orangensaft		4,50
Kalte Schokoladenmilch		4,10
Karaffe Tischwasser		4,50

(serviert mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben)

WARME GETRÁNKE

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
Dirty chao latte	7,70
Flat white	6,60
Thee Englisch blend	3,50
Thee Earl Grey	3,50
Grüner Tee mit Zitrone	3,50
Kamillentee	3,50
Tee mit roten Früchten	3,50
Rooibos-Tee	3,50
Frischer Minztee	4,80
Frischer Ingwertee	4,80
Heiße Schokoladenmilch	4,50
Heiße Schokoladenmilch mit Schlagsahne	5,50
Moio Schok (Heiße Schokoladenmilch mit Bailey's)	9,50
Lumumba (Heiße Schokoladenmilch mit braunem Rum)	9,50
Lillet Apfelsaft (Warmer Apfelsaft mit Lillet)	9,50
Glühwein	6,50

SPECIALE KAFFEE

Irish coffee 9,80
(Whiskey)

Italian coffee 9,80
(Amaretto)

French coffee 9,80
(Grand Marnier)

Spanish coffee 9,80
(Licor 43)

LECKER FÚR BEIM KAFFEE

Apfelkuchen 6,50

Apfelkuchen mit Schlagsahne 7,50

Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne 8,50

Blondie mit Spekulatius 10,00
Lotus-Creme- und Spekulatius-Eis

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 mit Marmelade 9,50

Pfannkuchen Eis 8,50

Pfannkuchen Eis und Schlagsahne 10.00

Pfannkuchen Apfel und Zimt 10,50

Pfannkuchen-Mikado 11,00
Pfannkuchen mit einer Kugel frischem Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

Pfannkuchen Normandie 12.50
Apfel, Vanilleeis und Calvados

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
Paix deux 10% 25cl oder 50cl	6,60	12,40

BIEREN IN DER FLASCHE

Brugse Zot blond 6%	6,60
Orval 6,2%	7,30
Westmalle dubbel 7%	6,30
Westmalle tripel 9,5%	7,40
La Chouffe blond 8%	6.60
La Chouffe Cherry 8%	7,30
La Chouffe N'ice 10%	7,30
La Trappe wit 5,5%	5,80
Duvel 8,5%	7,30
Erdinger Weißbier 5,3%	5,60
Rodenbach Fruitage 3,4%	5,80
Amstel Radler 2,0%	4,50
Tripel Jules 8%	7.30

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
Rodenbach Fruitage 0,0%	5,20

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

Limoncello Spritz 10,00
Limoncello, Cava und Sprudelwasser

Hugo 9,50
Holunderblútensirup, Sekt und Sprudel

Dark 'n Stormy 11,50
Brauner Rum, Ingwerbier und Limette

Negroni 9,00
Campari, rode vermouth, Moio gin

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 4,70
Dieser Genever verbindet die Würze von Roggen mit den Aromen von Wacholderbeeren, Süßholzwurzel und Anissamen.

WEISSWEIN

	glas	fles
Chardonnay - inWinectus - Frankreich gelagert auf Eichhólzernfássern wodurch er ein prachtiges Gleichgewicht hat zwischen sachten en frischen, mineralischen Aroma's.	6,20	28,00
Pinot Grigio - Pasqua - Italien Aromas von Vanille und Haselnuss, mit Aroma's von Birne, Pfirsich und tropisch Frúchten.	6,70	30,50
Soave Sottoriva - Bixio - Italië (Ein vollmundiger Wein aus Norditalien mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Mandeln)		36,50
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanien Intensive Aroma's von grúnem Apfel und tropischen Frúchten.		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.		65,00
Saint-Véran - Bouchard Ainé & fils - Frankreich Leicht golden mit intensive Aroma's von reifen weissen Frúchten, Frúhlingsblúte und Haselnuss.		65,00

SEKT

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

CHAMPAGNE

	fles
Jean-Louis Deparis sehr frisch im Mund mit einem zitronischem Anfang , Geschmack von getrockneten Frúchten und Pralinen	66,00
Ruinart - Blancs de blancs Ruinart Blanc de Blancs ist ein raffiniert Champagne mit viel Frúchten, herrlich trocken,sauber und frisch. 100% Chardonnay.	155,00

ROSÉWEIN

	glas	fles
Rosé - Terres Fumées - Frankreich Lichter Rose, ein verzauberter Duft, intensiver frischer aroma von Jasmin, Zitrone und Pfirsich.	5,80	27,50
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankreich vollfruchtiger Rosé von biologischen Sangiovese-Trauben. Ein Aroma von Erdbeeren, Kirschen und roten Frúchten.		36,50

ROTWEIN

	glas	fles
Pinot Noir – Belle Mayance – Frankreich geschmeidig im Geschmack mit intensiven Aromen von reifen, saftigen Kirschen und runden, reifen Tanninen.	5,70	26,00
La Muchacha Tinto - Bodegas Enguera - Spanien Tempranillo aus Valencia, die Reifung im Holzfass verleiht ihm einen seidig-weichen Abgang.	6,50	29,50
Sangiovese - La Carraia - Italien eines der schönsten Kraftpakete aus dem Hinterland der Toskana		39,00
Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - Frankreich 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.		44.50
Rioja Coleccion de Parcelas - Boodegas Altun - Spanien Eleganz und Finesse – dieser Tempranillo hat weiche Tannine mit Aromen von reifen Früchten und Gewürzen		49.00
Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankreich 85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, sowie in Duft und Geschmack von viel schwarzen Frúchten, Tabak und Leder.		65,00
Savigny les Beaune - Domaine Forey Père & Fils - Frankreich Roter Burgunder von dem sehr renommierten Weingut Forey Père et Fils		70.00

BISSE

Auch als Vorspeise erhältlich

Brot zum Abbrechen mit Aufstrichen 14,00
Knoblauchdip, Olivenöl, saure Sahne mit Limette und Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten

Hummus-Teller 13,00
Naan-Brot, Möhre, Gurke, Rotkohl und Rucola

Reifer Käse und Trockenwurst 16,00
Dijon-Senf und Essig

Camembert aus dem Ofen 18,50
Zwieback, Honig, Thymian, Walnüsse und Feigen

Trüffel-Pommes 11,50
Trüffelmayonnaise, Trüffelkäse und Petersilie

Austern (6 Stück) 26,00
Natur oder mit Schalotten, Estragon und Cornichons (+2,00)

Nachos mit reichhaltiger Füllung 14,50
Cheddar, Tomate, Zwiebel, Jalapeño, Tomatensalsa, Frischkäse, Avocado

Ente 26,50
Hoisin, Gurke und ein asiatischer Wrap

Iberico-Rippchen 18,50
Sojasauce, Gurke und BBQ-Sauce

Bitterballen 6 stúck 9.50
Senf

Koreanisches knuspriges Hähnchen (leicht scharf) 13,50
Koreanische Soße, Sesamkörner und Frühlingszwiebeln

Frittierte Muscheln 11,50
Zitronenmayonnaise und Petersilie

Rendang-Kroketten, 6 Stück 10,00
Mit Hoisin-Soße

Vegetarisch Vegan Gluten Laktosefrei

SUPPEN

Erbsensuppe 15,00
Dunkles Brot und Speck

Fischsuppe 17,50
Rouille, Parmesan und Queller

KROKETTEN

Garnellenkroketten 2 stúck 23,00
Tartarsauce, frittierte Petersilie, Zitrone und Salat

Zweierpack (Garnelenkroket & Käsekroket) 21,50
Frittierte Petersilie, Salat, Zitrone, Tartarsauce und Senf-Mayonnaise

Kásekroketten 2 stúck 19,00
Grober Senf, Trüffelkäse und Salat

LUNCHGERICHTEN BIS 18:00

Naan-Brot mit Hummus 16,00
Rucola, Roter Chicorée und verschiedene Gemüsesorten

Bagnat mit Roastbeef 16,50
Gurke, grobes Meersalz, Amsterdamer Zwiebeln, Rucola, Kresse und Piccalilly-Mayonnaise

Bagnat mit Pulled Pork 16,50
Rucola, Zwiebelkompott und Trüffelmayonnaise

Brioche mit Nordsee-Garnelen und Krabben 19,50
Brioche-Brötchen, Little Gem, gekochtes Ei, Gurke und Zitronenmayonnaise

Eggs Benedict mit Lachs 19,50
Brioche-Toast, pochiertes Ei, Hollandaise-Sauce, Räucherlachs, Flusskrebs und Spinat

SALAT

serviert mit brot & butter

Salat Caesar 25,00
Hähnchenschenkel, Polderkartoffeln, Sardellendressing, Speck, Parmesankäse, gekochtes Ei und Croutons

Salat Fisch 25,00
Geräucherter Fisch, Nordsee-Garnelen, gekochtes Ei, Avocado und Zitronenmayonnaise

Salat Rote Bete 22,00
Feta, Balsamico, Rucola, Pistazien und Walnüsse

Laktosefrei Schaaldieren Vegetarisch Vegan

HAUPTSPEISEN

Tagliata di manzo 31,50
Schulterfilet, Polderkartoffeln, Rucola, Parmesankäse, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten und Balsamico

Fang des Augenblicks Tagespreis
Spinat, Zitronensauce, Kartoffelpüree und Fenchelsalat

Boeuf bourguignon 27,00
Pilze, Silberzwiebeln, Speck, Winterkarotten und Polderkartoffeln

Fischpfanne 29,50
Verschiedene Fischsorten, Bisque, Fenchel, Lauch und Kartoffelpüree

Hausgemachte Spareribs 29,50
Knoblauchsauce, Salat und Pommes frites

Moio burger 24,00
Brioche-Brötchen, Rindfleisch, Little Gem, Tomate, Cheddar, Speck-Zwiebel-Konfitüre und geräucherte Cocktailsauce

Blumenkohl-Curry 25,00
Garam Masala, Naan-Brot, vegane saure Sahne sowie Cashewnüsse und Koriander

Trüffelrisotto 27,50
Pilze, Trüffelkäse und Rucola

FÚR DIE KINDER

serviert bis 12 jahr

Toast mit Schinken und Käse 8,50
Ketchup, Gurke und Tomate

Pommes mit Apfelmus 8,00
Serviert mit Mayonnaise und Ketchup

Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites 11,50
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus

Cheeseburger mit Pommes frites 14,00
Serviert mit Mayonnaise und Ketchup

Spareribs mit Pommes frites 14,00
Serviert mit Mayonnaise, Ketchup und Apfelmus

Gluten Laktosefrei Vegan Vegetarisch

DESSERTS

Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne 8,50

Blondie mit Spekulatius 10,00
Lotus-Creme- und Spekulatius-Eis

Dame blanche 9,50
Vanille-Eis von Heerenhoeve, Callebaut Schokolade und Schlagsahne

Schokoladenmousse 10,00
Callebaut-Schokolade

Kochbirne 12,50
Stroopwafel, Karamell und Sorbet aus geschmorten Birnen

Crème brûlée 9,50

Eis für Kinder 7,50
Kinder-Bueno-Eis, Schlagsahne und ein Lutscher