

WELKOM BIJ D'MORIAAN

Na jarenlang in verschillende bedrijven in Nederland te hebben gekookt, heeft chef-kok Frank van Enter samen met zijn vriendin Lieke de Jong restaurant d'Moriaan gekocht. Deze oude herberg is omgetoverd tot een laagdrempelig restaurant waar je heerlijk kunt genieten van dagverse producten.

Door de leerschool die Frank heeft gehad bij diverse bedrijven, staan wij garant voor kwaliteit en gastvrijheid. Hij is gewend om met de beste producten te werken. Alles is dagvers en ambachtelijk bereid. Vissen die 's ochtends voor de kust van Schoorl en Petten worden gevangen liggen 's middags in de keuken. Er gaat niets verloren. De filets worden geportioneerd, bereid en van de rest worden de heerlijkste soepen en sauzen gemaakt.

Het concept is simpel: u stelt zelf uw menu samen uit de gerechten op de kaart en betaalt een vaste prijs voor het aantal gangen van het door u gekozen menu.

Met het enthousiaste team van d'Moriaan doen wij er alles aan om u een "thuisgevoel" te geven.

GESCHIEDENIS D'MORIAAN

De naam Moriaan is al terug te vinden in zeer vroege beschrijvingen. De eerste officiële melding "Waert Moeriaenshoofd Uijthangt" stamt al uit 1589. Later in 1624 werd het 't Huis waar 't Moeriaenshoofd uithange. D'Moriaan hoort dus al eeuwenlang bij het voormalig tuindersdorp Warmenhuizen en is één van de oudste gebouwen.

De naam Moriaan komt waarschijnlijk van die eerste beschrijving "Moeriaenshoofd". Hier kon je medicatie krijgen. Elke winkel had zijn karakteristieke afbeelding en de apotheek kreeg de afbeelding van een gaper. Bij de Moriaan was dit een Moriaanshoofd. Maar waarom hangt er een moriaanshoofd aan een geveltje in Warmenhuizen? Daarvoor doen verschillende verklaringen de ronde. Het meest aannemelijk lijkt het verhaal dat de Moor het symbool was voor lekker, maar vooral bijzonder eten.

Tot in de 19e eeuw kon men in deze herberg de paarden drenken, voeren en verversen als men op weg was naar de omliggende steden en dorpen. Het vormt met het voormalig oude gemeentehuis en het oude kruisgebouw de oude kern in het centrum





MENU

HEEFT U EEN
VERJAARDAG? VIER HET
IN ZAAL RADBOUD MET
EEN HEERLIJK WALKING
DINER

BIJ HET APERITIEF

Gemengde nootjes
3,50

Portie groene olijven
3,50

Crostini's met serranoham
4,00

Mandje brood met
kruidenboter, aïoli en
tapenade
3,00

EXTRA

SOEP VAN DE DAG
7,00

Elke zondag SPARE RIBS
met frites en salade
17,50

ASPERGES OP
KLASSIEKE WIJZE met
ham, ei en botersaus.
17,50

U KIEST:

2 GANGEN
voor ~~hoofd~~
21,50

3 GANGEN
voor ~~hoofd~~ na
28,50

3 GANGEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~
31,50

4 GANGEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
37,50

5 GANGEN
voor ~~2x~~ ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
46,50

LAAT U VERRASSEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
37,50

KEUZE VAN DE CHEF
Culinair 5 gangen menu
voor ~~2x~~ ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
60,00

NIEUWS

ZAAL RADBOUD is de ideale locatie voor uw feest. We halen alles uit de kast om er een onvergetelijke dag van te maken.

Vier uw verjaardag met een spetterend feest of we organiseren een heerlijk walking diner.

We bespreken graag alle mogelijkheden van RADBOUD in een persoonlijk, vrijblijvend gesprek.

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en indien gewenst een frisse salade.
Voor onze jongere gasten hebben we ook nog een speciale kinderkaart.*





MENU

STEL ZELF U MENU SAMEN UIT ONDERSTAANDE GERECHTEN. ALLE VOOR- EN HOOFDGERECHTEN KUNT U OOK ALS TUSSENGERECHT KIEZEN. UITERAARD IS HET OOK MOGELIJK OM ÉÉN GERECHT TE BESTELLEN.

VOORGERECHT

- Rundercarpaccio, pesto, pijnboompitjes (Eendenlever +3,50)
- Biet, geitenkaas, balsamico, walnoot
- Huisgerookte zalm, toast, limoen, kappertjes
- Aspergesoep, ham, peterselie
- Asperge, morieljes, brandnetelcrème

HOOFDGERECHT

- Gebakken zeebaars, witte wijnsaus
- Kabeljauw, huisgemaakte kibbeling, langoustinesaus
- Polenta, vadouvan, wortelcrème, mais
- Lamshaasjes, risotto, tomaat
- Eendenborst, rilette, doperwtten

NAGERECHT

- Crème brûlée, vanille-ijs
- Framboos, yoghurt, frambozenijs
- Aardbei, vanilleroom, sorbetijs
- 3 Bolletjes ijs
- Scroppino

VLEES

DRY AGED ENTRECOTE met jus van cantharellen 27,50 P.P.
In combinatie met het menu 17,50 P.P. supplement (uitsluitend per 2 personen te bestellen, bereidingstijd minimaal 20 minuten)

DRY AGED RIBEYE met roomsaus van eekhoorntjesbrood 27,50
In combinatie met het menu 17,50 P.P. supplement

SATÉ
Kippendij, atjar, kroepoek en gebakken uitjes 14,50

BIEFSTUK VAN RUND keuze uit: pepersaus, stroganoffsaus of kalfsjus 19,50

HAMBURGER
180 gram Black Angus, spicy wedges, koolsla 15,00

*Indien u een allergie heeft, graag even overleggen met één onze medewerkers.
Al onze gerechten kunnen namelijk sporen van allergenen bevatten.*





KOFFIE & THEE

WIJ SERVEREN KOFFIE VAN MANETTI. DE ALLERBESTE, PURE ESPRESSO KOFFIE, BIOLOGISCH GETEELD EN MET DIE TYPISCH NOORD ITALIAANSE SMAAK, DAT IS MANETTI.

FABULOUS TEA VERZORGT ONZE THEESOORTEN. FABULOUSHIGHTEA IS EEN LOSSE THEE VAN PURE EN EERLIJK INGREDIËNTEN.

KOFFIE

Koffie	2,25
Cappuccino	2,50
Espresso	2,25
Dubbele espresso	3,50
Koffie verkeerd	2,50
Thee	2,25
Munt thee	3,00
Irish koffie	6,25
Spanish koffie	6,25
French koffie	6,25
Italian koffie	6,25

BIJ DE KOFFIE

Amaretto	4,00
Grand Marnier	6,00
Tia Maria	4,00
Cointreau	4,00
Bailey's	4,00
Cognac VSOP	6,00
Cognac XO	9,00
Calvados VSOP	6,00
Whisky	vanaf 6,25

THEE

SWEETHEARTS

Een zee van milde groene thee en rozen, aangevuld met de subtiele smaak van aardbei

EARL GREY

Deze full-bodied zwarte thee melange wordt aangevuld met een licht, fris bergamot karakter. Een klassieker onder de gearomatiseerde thee.

SINAASAPPEL-CHOCOLA

Deze light thee melange is een decadente traktatie. Exquisit Sencha gecombineerd met een natuurlijke smaak van cacao en frisse fruitige sinaasappelen versterkt met een fijne truffel noot.

THEE

D'MORIAAN THEE

Zwarte thee met pittige kaneel, harmonieus geaccentueerd met de zoetheid van appels en fijne vanille stukjes.

ROOIBOS EXCLUSIEF

Gevoelige bloesems vleien deze samenstelling van zoete rooibos thee met exotische mango en passievrucht.

CHUNE MEE

Groen strak opgerold blad, gele infusie, aromatische en uitdagend. Een klassieke groene thee vol traditie en populair over de hele wereld. Chune Mee betekent "kostbare wenkbrauw", omdat het blad lijkt op de wenkbrauw vorm van klassieke Chinese schoonheden.

