



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

Oesters met sjalot en rode
wijn azijn per stuk
3,25

Portie groene olijven
3,50

Crostini's met serranoham
4,00

Mandje brood met
kruidenboter, aioli en
tapenade (voor 2 pers.)
3,00

EXTRA

SOEP VAN DE DAG
7,00

Elke zondag SPARE RIBS
met frites en salade
17,50

MOSSELPANNETJE
met frites, salade en drie
sauzen.
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

20-21-22 augustus KERMIS WARMENHUIZEN. Het lijkt nog ver weg maar we zijn al weer volop bezig met de voorbereidingen van het grootste feest van het jaar in Warmenhuizen. Natuurlijk zorgen we weer voor een goede start van de dag tijdens de kermis met GEBAKKEN EIEN MET SPEK.

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

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

Gazpacho,
rode mul, komkommer

Hollandse nieuwe, biet,
augurk, haringkuit

HOOFDGERECHT

Gebakken zeebaars,
witte wijnsaus

Kabeljauw, huisgemaakte
kibbeling, langoustinesaus

Polenta, vadouvan,
wortelcrème, mais

Lamshaasjes, risotto,
tomaat

Eendenborst, doperwten,
haricots verts

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 van 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.

