



## 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

STEL ZELF UW 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.

## GARNITUREN

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met frites en huisgemaakte mayonaise.

Daarnaast kunt u ook nog kiezen uit de volgende garnituren:

FRISSE SALADE  
2,50

WARME GROENTE  
3,50

EXTRA FRITES  
2,50

## DRY AGED

DRY AGED ENTRECOTE met jus van cantharellen

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

In combinatie met het menu 17,50 P.P. supplement

## U Kiest:

2 GANGEN  
voor ~~hoofd~~  
23,50

3 GANGEN  
voor ~~hoofd~~ na  
29,75

3 GANGEN  
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~  
33,00

4 GANGEN  
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na  
39,50

5 GANGEN  
voor ~~2x~~ ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na  
48,00

LAAT U VERRASSEN  
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na  
39,50

KEUZE VAN DE CHEF  
Culinair 5 gangen menu  
voor ~~2x~~ ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na  
62,50

Voor onze jongere gasten is er ook keuze van de SPECIALE KINDERKAART.

## NIEUWS

Op 16 oktober zij we weer gestart met een nieuwe reeks MUZIKALE DINERS. Helen Botman heeft de reeks geopend, verder staan Robert Jan Stips en Alhambra op het programma. De hele concertagenda kunt u nalezen achter in de menukaart en natuurlijk op onze website.

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.





# MENU

STEL ZELF UW 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)

QUICHE  
met bospaddenstoelen,  
salade van pompoen en  
walnoot

HUISGEROOKTE ZALM  
limoen, kappertjes

GEROOKTE GANS  
witlofsalade, vijgen  
(Eendenlever +3,50)

KABELJAUW  
kroketje van stokvis,  
mayonaise van  
serranoham, venkel

POMPOENSOEP  
gerookte kip

SOEP VAN DE DAG

## HOOFDGERECHT

SCHELVIS IN PANCETTA  
Alkmaarse parelgort,  
saus van gepofte knoflook

GEBRADEN FAZANT  
zuurkool, spruitjes,  
schorseneren

SNOEKBAARS  
pompoen,  
saus van gerookte paling

GESTOOFDE SUKADE  
zilverui, taartje van wortel  
en aardappel, gebakken ui

SATÉ  
Kippendij, atjar, kroepoek  
en gebakken uitjes

RUNDERBIEFSTUK  
groene kool, spek, crème  
van knolselderij

KALFSHAMBURGER  
truffelmayonaise, spek  
(Eendenlever +3,50)

RAVIOLI  
salie, courgette, aubergine  
beurre noisette, hazelnoot

## NAGERECHT

CHOCOLADE  
hazelnoot  
merengue, vanille-ijs

ANANAS  
karamel, broodpudding,  
anijsbavarois

TARTE TATIN  
vanille-ijs, amandelmousse  
(graag vooraf bestellen ivm 20  
minuten bereidingstijd)

3 BOLLETJES IJS

SCROPPINO  
Wodka, prosecco,  
limoensorbet

KAASASSORTIMENT  
appelstroop  
2,50. supplement

*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.

