



## 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  
17,50

WAGYU RUND  
exclusief Japans vlees.  
12,50 (30 gram)

In combinatie met het menu  
5,00 supplement

## 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

Binnenkort gaan we weer diverse leuke activiteiten organiseren. Onder andere **WIJN-SPIJSAVONDEN EN MUZIKALE DINERS** liggen in het verschiet. Schrijf u in voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven.

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)

Salade caprese,  
buffelmozzarella, tomaat,  
basilicum

Huisgerookte zalm,  
limoen, kappertjes

Salade Niçoise, tonijn,  
haricots verts, olijf

Gamba's, huzarensalade,  
luchtige mayonaise

### HOOFDGERECHT

Scholfilet, kruidenkorst,  
verse pasta, tomaat

Piepkuiken van de bbq,  
aardappelsalade,  
haricots verts

Kabeljauw, kibbeling,  
kruiden beurre blanc

Kalfsbiefstuk,  
aardappelgratin, peultjes

Ravioli, geitenkaas,  
gerookte paprika, artisjok

### NAGERECHT

Citroentaart, bramen,  
yoghurtijs

Wafel, kersen, vanille-ijs

Aardbei, witte chocolade-  
kwarkmousse, sorbetijs

3 Bolletjes ijs

Scroppino

Kaas assortiment,  
appelstroop  
2,50. supplement

## 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  
eekhoortjesbrood  
27,50

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

### SATÉ

Kippendij, atjar, kroepoek  
en gebakken uitjes

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

KALFSHAMBURGER  
truffelmayonaise, spek  
15,00  
(Eendenlever +3,50)

*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.

