



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

ONS DINERCONCEPT IS SIMPEL: WIJ REKENEN EEN VASTE PRIJS VOOR HET AANTAL GANGEN DAT U KIEST. U KUNT ZELF UW MENU SAMENSTELLEN UIT DE GERECHTEN OP DE KAART.

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 krachtige rode wijnjus

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

Zin in een leuk uitje met familie of vrienden? Reserveer het **ESCAPEROOM ARRANGEMENT**. Een spannende escaperoom ervaring bij **DE MARLEQUI** en daarvoor of daarna genieten van een heerlijk drie gangen diner.

En dit alles voor maar €38,95 p.p. (minimaal 6 personen)

Weet U net geen 6 personen bij elkaar te sprokkelen en wilt U toch genieten van dit arrangement, dan gelden de volgende prijzen.

5 personen €40,95

4 personen €45,95





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)

COUS COUS MET BIET
gel van appel, zoet zure
biet, hazelnoot

HUISGEROOKTE ZALM
crème fraîche,
groene kruiden

BOERDERIJKIP
paddenstoelen,
bloemkool, truffeldressing

SALADE RIVIERKREEFT
avocadocrème,
schuim van tomaat

THAISE CURRYSOEP
kokos, gamba, limoen

SOEP VAN DE DAG

GEBAKKEN
EENDENLEVER
crème van rozenbottel
7,50 supplement

HOOFDGERECHT

SCHOLFILET
pasta, tomaat, mosselen

TAMME EENDENBORST
bitterballetje, spitskool,
zilveruitjes, bospeen

SNOEKBAARS
beurre blanc, rivierkreeft,
gnocchi, gerookte biet

IBERICO VARKENFILET
zuurkool, bataat,
mosterdjus

SATÉ
kippendij, atjar, kroepoek
en gebakken uitjes

RUNDERENTRECOTE
artisjok, pommes fondant,
bospeen, prai

KALFSHAMBURGER
truffelmayonaise, spek
(Eendenlever +3,50)

RAVIOLI
eekhoortjesbrood,
walnoot, Pecorino kaas,
artisjok, spinazie

NAGERECHT

FRAMBOOS
yoghurtschuim,
citroenmousse,
framboosorbet

PANNA COTTA
van kardamom, perzik,
honing, nougatijs

CHEESE CAKE
passievrucht,
witte chocoladeijs

3 BOLLETJES IJS

SCROPPINO
wodka, prosecco,
citroensorbet

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.

