



D'MORIAAN

WARMENHUIZEN

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
2,60

WARME GROENTE
3,60

EXTRA FRITES
2,60

DRY AGED

DRY AGED
KALFSRIBSTUK
350 GRAM
met kalfsjus

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

DRY AGED RIBEYE
met kalfsjus

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

U KIEST:

2 GANGEN
voor ~~hoofd~~
24,25

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

3 GANGEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~
34,00

4 GANGEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
40,75

5 GANGEN
voor ~~2x tussen~~ ~~hoofd~~ na
49,50

LAAT U VERRASSEN
voor ~~tussen~~ ~~hoofd~~ na
40,75

KEUZE VAN DE CHEF
Culinair 5 gangen menu
voor ~~2x tussen~~ ~~hoofd~~ na
64,25

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

NIEUWS

Op 15 oktober zijn we weer gestart met een nieuwe reeks **MUZIKALE DINERS**. Helen Botman heeft de reeks geopend, verder staan onder andere 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)

GEFRITUURD EI
gelei van peterseliewortel,
cevenne ui, waterkers

HUISGEROOKTE ZALM
crème fraîche,
groene kruiden

PROEVERIJ VAN VARKEN
pulled porc, buikspek van
Livar, krokante huid

GEBAKKEN GAMBA'S
huzarensalade, luchtige
mayonaise, paarse radijs

POMPOENSOEP
gember, rode peper,
koriander

SOEP VAN DE DAG

GEBAKKEN
EENDENLEVER
kweeper, aceto balsamico
7,50 supplement

HOOFDGERECHT

KABELJAUW
ravioli met Hollandse
garnalen, pompoen

PARELHOENDER
truffelpasta, schorseneer,
koningsoesterzwam

HEILBOT
romige pastarijst,
schorseneer, haricots verts

BERKSHIRE VARKEN
van de bbq, jus van
steranijs

SATÉ
kippendij, atjar, kroepoek
en gebakken uitjes

RUNDERBAVETTE
pommes dauphine,
compote van ui, wortel

KALFSHAMBURGER
truffelmayonaise, spek
(eendenlever +3,50)

GEROOKTE BIET
aardappel, knol
schorseneer, bundelzwam

VEGABURGER
venkel-komkommersalade,
citroenmayonaise

NAGERECHT

WENTELTEEFJE
appel, vanille-ijs,
kaneelbavarois

CHOCOLADE
pure chocolade mousse,
witte chocolade-ijs,
ruby chocolade bavarois

BAILEYS IJSMOUSSE
mandarijn,
kruidkoekkrum

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.



AGENDA

TOT EN MET APRIL ORGANISEREN WIJ TWEE KEER PER MAAND EEN MUZIKAAL DINER. TIJDENS DEZE CONCERTEN ERVAART U EEN AVOND VOL MUZIKALE EN CULINAIRE VERRASSINGEN.

CONCERT INCLUSIEF DRIE GANGEN DINER 39,95 (EXCLUSIEF CONSUMPTIES).

DATUM	ARTIEST	PROGRAMMA
Vrijdag 1 februari Inloop 18:00, aanvang 18:30	Krisna Pijlo	Klassieke gitaarmuziek
Maandag 11 februari Inloop 17:30, aanvang 18:00	Helen Botman en Peter van Vleuten	Zeeschatten
Zondag 24 februari Inloop 18:00, aanvang 18:30	Viktor Posch en Willem Schoone	We naderen het indianengebied
Vrijdag 1 maart Inloop 18:00, aanvang 18:30	Charlie Richardson Smith	Klassieke gitaarmuziek
Maandag 11 maart Inloop 17:30, aanvang 18:00	Helen Botman en Peter van Vleuten	A taste of Ireland
Zaterdag 23 maart Inloop 18:00, aanvang 18:30	Het Lollo Meier Quartet	Culinair concert
Vrijdag 5 april Inloop 18:00, aanvang 18:30	Silvan de Smit	Klassieke gitaarmuziek
Maandag 15 april Inloop 17:30, aanvang 18:00	Helen Botman en Peter van Vleuten	Vis & Fado