



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 produkten.

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 werkgen. 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 van het dorp. Men kan er niet meer slapen, maar er is alle ruimte om lekker te eten!





ONS DINERCONCEPT

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

MORIAAN MENU
5 GANGEN
Culinair 5 gangen menu
voor ✓ 2x tussen ✓ hoofd ✓ na
64,25

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



VOORGERECHTEN

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.

RUNDERCARPACCIO
met huisgemaakte pesto, pijnboompitjes en Parmezaan
(eendenlever +3,50)

TOFU VAN DE BARBEQUE
met tomaat, basilicum en romesco

HUISGEROOKTE ZALM
geserveerd met crème fraîche, groene kruiden en
crostini

PROEVERIJ VAN VARKEN
met pulled porc op brioche, buikspek van Livar met kool
en krokante huid

SARDINES
gebakken op zuurdesembrood met romesco en groene
asperges

MINESTRONESOEP
rijkelijk gevulde tomaten-groentesoep met spekjes en
huisgemaakte soepstengel van zuurdesem

SOEP VAN DE DAG

GEBAKKEN EENDENLEVER
met gepocheerde perzik
7,50 supplement



DRANKSUGGESTIE

Sauvignon blanc, Moldavië 4,25
Frisse, elegante witte wijn met
aangename zuren.

Chardonnay, Zuid-Afrika 4,25
De smaak is elegant, bloemig, met rijpe
fruittonen en veel sap.

Lagunitas I.P.A. 5,50
Het bier heeft fruitige citrus aroma's,
en een licht zoete maar volle body.

Riesling, oostenrijk 6,50
De smaak is vol en sappig, met tonen van
grapefruit, kiwi, groen en gele appel.

Chardonnay ausleese 6,50
Omdat wijnhuis Gruber Roschitz de
Chardonnay pas heel laat oogsten ontstaat
er veel suiker in de druiven hierdoor ontstaat
een prachtig zoet gehalte!

*Indien u een allergie heeft, graag even overleggen met één van onze medewerkers.
Al onze gerechten kunnen namelijk sporen van allergenen bevatten.*



HOOFDGERECHTEN

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.

GEBAKKEN SLIPTONG(3 stuks)

met bospeen, aardappelkroketjes met amandel, citroen en peterselie

PARELHOENDER

truffelpasta, spitskool en gebakken koningsoesterzwam

GEBAKKEN MAKREEL

met couscous van tomaat, gerookte makreel en schuimige saus van lamsoor

BERKSHIRE VARKEN

met "blote billetjes in het gras" en geconfijte aardappel

SATÉ VAN KIPPENDIJ

geserveerd met atjar, kroepoek en gebakken uitjes

RUNDERBAVETTE

met pommes dauphine, compote van ui en geroosterde wortel

KALFSHAMBURGER

op een sesambroodje met truffelmayonaise en spek (met eendenlever 3,50 supplement)

DUN GESNEDEN ZOETZURE BIET

artijok, gebakken mini Romainesla, geitenkaas en Hollandaise saus

VEGABURGER

op een noribroodje met venkel-komkommersalade en citroenmayonaise



DRANKSUGGESTIE

Chenin Blanc, Zuid-Afrika 4,25

Spier Chenin Blanc is aromatisch en droog, heeft mooi sap, goede zuren en frisheid.

Barbera D'Alba Raimonda 6,50

De smaak is intens en is zeer onderscheidend, bloemige en fruitig tegelijkertijd.

Musar Jeune Red, Libanon 6,50

De Musar Jeune Red wordt gemaakt van de Cinsault, Syrah en Cabernet-Sauvignon.

Lagunitas I.P.A. 5,50

Het bier heeft fruitige citrus aroma's, en een licht zoete maar volle body.

*Indien u een allergie heeft, graag even overleggen met één van onze medewerkers.
Al onze gerechten kunnen namelijk sporen van allergenen bevatten.*



NAGERECHTEN

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.

CRÈME BRÛLÉE VAN KOFFIE

met ijs van mascarpone, tiramisu mousse en lange vinger

AARDBEIEN

witte chocolade kwarkbavarois, chocolademousse en aardbeiensorbetijs

HANGOP

met rood fruit, vanille-ijs en balsamicostroop

3 BOLLETJES IJS

SCROPPINO

wodka, prosecco, citroensorbet

KAASASSORTIMENT

appelstroop, notenbroodje
(2,50 supplement)



DRANKSUGGESTIE

Ambré Rivesaltes Hors d'Age 7,50

De wijn wordt amberkleurig door een rijping op eikenhouten vaten gedurende meer dan vijf jaar.

Muscat de Rivesaltes 7,50

Aangenaam muscaat, acacia, witte perzik, stuivend en breed, mooi zoet.

Port 10 years old 6,50

Door de lange rijping heerlijk zacht van smaak met tonen van rozijntjes

*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	2,35
Cappuccino	2,60
Espresso	2,35
Dubbele espresso	3,60
Koffie verkeerd	2,60
Thee	2,35
Munt thee	3,10
Irish koffie	6,35
Spanish koffie	6,35
French koffie	6,35
Italian koffie	6,35

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.

