



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 vrouw Lieke 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 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

uit onze eigen droogkast:

KALFSRIBSTUK
met kalfsjus

In combinatie met het menu
7,50 p.p. supplement

BERKSHIRE
VARKENSKOTELET
In combinatie met het menu
7,50 p.p. supplement



U KIEST:

2 GANGEN
voor-↗hoofd
27,25

3 GANGEN
voor-↗hoofd-↘na
34,50

3 GANGEN
voor-↗tussen-↘hoofd
37,00

4 GANGEN
voor-↗tussen-↘hoofd-↘na
43,75

5 GANGEN
voor-↗2x tussen-↘hoofd-↘na
52,50

LAAT U VERRASSEN
voor-↗tussen-↘hoofd-↘na
43,75

MORIAAN MENU
5 GANGEN
Culinair 5 gangen menu
voor-↗2x tussen-↘hoofd-↘na
67,25

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 Parmezaanse kaas (eendenlever +3,50)

ZACHT GEGAARDE ZALM
met Hollandse garnalen en luchtige cocktailsaus

SANDWICH VAN FILODEEG 
met compôte van tomaat, olijf en geitenkaas van de Klompenhoeve

GEROOKTE GANZENBORST
met schuim van aardpeer en brioche brood

TONIJN OP TWEE MANIEREN BEREID
geroosterd en tartaar, met een knapperige salade en rode curry mayonaise

HELDERE BOUILLON VAN GEVOGELTE
met groene kruiden

SOEP VAN DE DAG
vraag er naar bij de bediening

GEBAKKEN EENDENLEVER
met gekarmeliseerde appel
7,50 supplement



DRANKSUGGESTIE

Château de Millet, Chardonnay 6,50
Een rijke wijn met tonen van gedroogde vruchten en kruiden. Met een heerlijke lange afdronk.

Maravilla, Chardonnay 4,25
Loepzuiver en helder van toon, klaar om koud gedronken te worden als aperitief

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

Castillo de Almansa, Sauvignon 5,25
Heerlijk fris, fruitig en sappig droog van smaak met mooie tonen van steen fruit.

*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.

- GESMOORDE HEILBOT**
met ragoût van mosselen, venkel en cherry tomaat
- GEBRADEN RUNDERSTEAK**
met brisket, groene kool, schorseneren en kalfsjus
- GEGRATINEERDE ZALM**
met aardappelkroketjes, gestoofde prei en witlof
- IBERICO VARKEN**
met gerookt buikspek, linzen, uien compôte en rode biet
- SATÉ VAN KIPPENDIJ**
geserveerd met atjar, kroepoek en gebakken uitjes
- GEPOCHEERDE BOERDERIJKIP**
met krokante kippendij, polenta en maïs
- KALFSHAMBURGER**
op een sesambroodje met truffelmayonaise en spek
(met eendenlever 3,50 supplement)
- KONINGSOESTERZWAM VAN DE BBQ** 
met polenta, aardpeer en crème van maïs
- VEGETARISCHE BURGER** 
met wakame, citroen mayonaise en koolsalade



DRANKSUGGESTIE

- Maravilla, Chardonnay** 4,25
Loepzuiver en helder van toon
- Passo del Cardinale** 6,50
Een verleidelijke Zuid-Italiaanse wijn.
Soepel, zacht, vol, rond en elegant.
- Castillo de Almansa, Sauvignon** 5,25
Heerlijk fris, fruitig en sappig droog van
smaak met mooie tonen van steen fruit.
- Romeo Tempranillo** 4,25
Een volle, zachte, soepele en frisse smaak
- Spätburgunder 'Haltinger'** 6,50
Heerlijke, frisse, sappige, fruitige
Spätburgunder, 'Haltinger Stiege'
- Lagunitas I.P.A.** 5,50
Het bier heeft fruitige citrus aroma's,
en een licht zoete maar volle body.
- Château de Millet, Chardonnay** 6,50
Een rijke wijn met tonen van gedroogde
vruchten en kruiden. Met een heerlijke
lange afdronk.

*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.

GEPOCHEERDE PEER

met een amandel perentaart, steranijs bavarois en amandelijs

TARTE TATIN VAN APPEL

bereidingstijd van 20 minuten

met een crème suisse van kaneel en vanille-ijs

PROEVERIJ VAN CHOCOLADE

met een blondie met pecannoten, chocolademousse en chocolade-ijs

SCROPPINO

wodka, prosecco, citroensorbet

CHEESECAKE

met citrusfruit en limoncello-ijs

KAASASSORTIMENT

appelstroop, notenbroodje
(2,50 supplement)



DRANKSUGGESTIE

Rooiberg red Muscadel 7,50

Een frisse dessert wijn afgewisseld met een zoetje. Rijpe kersen, dadels en rozijnen comineren met de noten in het dessert.

Muscat de Rivesaltes 7,50

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

Chambers Rutherglen muscat 8,00

Verse rozijnen en gekonfijt fruitaroma, samen met fijne smaken van citrus, kaneel, kruidnagel en gedroogde rode bessen.

Muscat de Rivesaltes 7,50

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

Port

Bij de kaas adviseren we u graag voor een port. We hebben een Ruby, een Tawny en een heerlijk 10 jaar oude port.

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. FABULOUS HIGHTEA IS EEN LOSSE THEE VAN PURE EN EERLIJK INGREDIËNTEN.

KOFFIE

Koffie	2,60
Cappuccino	2,85
Espresso	2,60
Dubbele espresso	3,85
Koffie verkeerd	3,10
Thee	2,60
Munt thee	3,50
Irish koffie	6,85
Spanish koffie	6,85
French koffie	6,85
Italian koffie	6,85

BIJ DE KOFFIE

Amaretto	4,00
Grand Marnier	6,00
Tia Maria	4,00
Cointreau	4,00
Bailey's	4,00
Cognac	7,00
Hennessy X.O.	19,50
Courvoisier X.O.	9,50
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.

