

CHEF'S MENU

Bij MOER kies je voor een Chef's menu. Biologisch en in het seizoen. De focus ligt op groenten, maar vlees en vis ontbreken niet. Tenzij jij dat wil. Dan serveren we alles vegetarisch of veganistisch.

2 gangen	26,5
wijnarrangement	15
3 gangen	32,5
wijnarrangement	22,5

CHEF'S MENU – à la carte


Knolselderij in verschillende bereidingen, zure rozijntjes, appel, walnoot	10
Spruitjes, rood lof, haas filet, saus royale, aardappel mousseline	24
Kastanje chocolade cheesecake, ijs van tonkaboon, glühwein	11

VEGANISTISCH





Knolselderij in verschillende bereidingen, zure rozijntjes, appel, walnoot	10
Gepofte knolraap, duindoornbes, crosne, jus van ui, aardpeer	20
Kastanje chocolade cheesecake, ijs van tonkaboon, glühwein	11

LUNCH – à la carte

SALADES

Salade burrata, paddenstoelen, crostini	11,5/17,5
Salade biet, framboos, kikkererwten 	12/18
Steak tartaar, gepocheerd ei, groene salade, crostini	9,5/19

OPEN SANDWICHES

Rib-eye, oude kaas, chili mayonnaise, radijs	12,5
Gerookte zalm, crème fraîche, radijs	11,5
Aubergine, tomaat, chilipeper, feta, olijf	8
Paprika spread, geroosterde groenten 	7,5
Gerookte makreel, biet	9
Pekelvlees, huisgemaakte zure kool, mosterdzaad	10,5
Runderkroket	9,5
Groentekroket 	9,5
Aubergine, quinoa, palmkool en shiitake 	20
Croque madame	9,5
Soep van de dag 	9
Selectie van biologische kazen	12,5

**Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.*