

## CHEF'S MENU

Bij MOER kies je voor een Chef's menu. Biologisch, lokaal en in het seizoen. Groenten spelen bij ons de hoofdrol, 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


Crème van broccoli, gemarineerde en gefrituurde broccoli, gepofte amarant en wilde rijst, geroosterde walnoot, zoetzuur mosterdzaad, klaverzuring.	10
Ossenhaas, terrine van aardappel, crème van pastinaak, zoetzure pastinaak, kervelwortel, laurierolie, jus	24
Mousse van knolselderij en chocolade, crèmes van bladselderij, knolselderij en chocolade, appelbolletjes, sorbet van groene appel, jus van appel en bleekselderij, crumble en cacao nibs	11

## VEGANISTISCH





Crème van broccoli, gemarineerde en gefrituurde broccoli, gepofte amarant en wilde rijst, geroosterde walnoot, zoetzuur mosterdzaad, klaverzuring	10
Ring van rode biet, crème van rode biet, gegrilde gele biet, Chioggia biet, quinoa, spelt en truffel	20
Pannacotta van knolselderij, crème's van bladselderij, knolselderij en chocolade, appelbolletjes, sorbet van groene appel, jus van appel en bleekselderij, crumble, cacao nibs	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 mayonaisse, 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.*