

## 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.

### CHEF'S MENU

4 gangen	44
5 gangen	52
6 gangen	60
7 gangen	68

### VEGANISTISCH

4 gangen	42
5 gangen	48
6 gangen	56
7 gangen	64

### WIJNARRANGEMENT

4 gangen wijnarrangement	30
5 gangen wijnarrangement	37,5
6 gangen wijnarrangement	45
7 gangen wijnarrangement	52,5

### CHEF'S MENU – à la carte

Crème van broccoli, gemarineerde en gefrituurde broccoli, gepofte amarant en wilde rijst, geroosterde walnoot, zoetzuur mosterdzaad, klaverzuring	10
Sous vide gegaarde prei en gestoofde prei, schuim van aardappel en kaas, aardappelkaantjes, kaaschips, geraspte kaas	10
Langoustine, crème van Cevennes ui, zoet zure rode ui, gefrituurde ui, bouillon van bruine ui en kombu	12,5*
Zwarte knoflook brioche, zwarte knoflook mayonaise, wilde paddenstoelen, -24 eidooier, dragon	10**
Ossenhaas, terrine van aardappel, crème van pastinaak, zoetzure pastinaak, kervelwortel, laurierolie, jus	24
Selectie van biologische kazen	12,5***
Mousse van knolselderij en witte chocolade, crèmes van bladselderij, knolselderij en chocolade, appelbolletjes, sorbet van groene appel, jus van appel en bleekselderij, choco crumble, cacao nibs	11



\* bij 5 gangen, \*\* bij 6 gangen, \*\*\* bij 7 gangen

## VEGANISTISCH

Crème van broccoli, gemarineerde en gefrituurde broccoli, gepofte amarant en wilde rijst, geroosterde walnoot, zoetzuur mosterdzaad, klaverzuring	10
Sous vide gegaarde prei en gestoofde prei, schuim van aardappel, aardappelkaantjes, pompoenpitten	10
Verschillende structuren van ui	10*
Zuurdesembrood, wilde paddenstoelen, dragon	10**
Ring van rode biet, crème van rode biet, gegrilde gele biet, Chioggia biet, quinoa, spelt en truffel	20
Vegan kaas optie: Mille-feuille van pompen en laurier	11***
Pannacotta van knolselderij, crème's van bladselderij, knolselderij en chocolade, appelbolletjes, sorbet van groene appel, jus van appel en bleekselderij, crumble, cacao nibs	11

\* bij 5 gangen, \*\* bij 6 gangen, \*\*\* bij 7 gangen

## DINNER – à la carte

Salade aubergine, granaatappel, kikkererwten en yoghurt dressing	18,5
Soep van de dag 	13,5
Aubergine, quinoa, palmkool, shiitake 	20
Rib-eye, pommes dauphines, seizoensgroenten, kruidenboter	27
Vis van de dag met seizoensgarnituur	27
Risotto met seizoensgroenten en gepocheerd ei (vegan is mogelijk)	20,5

\* Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.