

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

Spitskool, rammenas, duindoornbes, oester, citroen	10
Gele en rode biet, Chioggia biet, geitenkaas, beurre blanc	10
Witlof, coquille, beurre noisette, pommes allumettes	12,5*
Schorseneer, ui, walnoot, koffie, laurier	10**
Zoete aardappel, palmkool, witte bonen, wilde eend	24
Selectie van biologische kazen	12,5***
Pastinaak, witte chocolade, bergamot, rozemarijn	11

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



* Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.

VEGANISTISCH

Spitskool, rammenas, duindoornbes, bloemkool, citroen	10
Gele en rode biet, Chioggia biet, beurre blanc	10
Witlof, hazelnoot, pommes allumettes	10*
Schorseneer, ui, walnoot, koffie, laurier	10**
Terrine van knolselderij, knolraap, zoete aardappel en radijs	20
Mille-feuille van pompoen en dragon	11***
Pastinaak, bergamot, rozemarijn	11

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

DINNER – à la carte

Salade geroosterde groenten, granaatappel, walnoot	18,5
Soep van de dag 	13,5
Knolselderij, miso, kamut, bouillon, bospeen 	19
Ossenhaas, geroosterde seizoensgroenten, pommes dauphine	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.*