

## VOORGERECHTEN

---

CHARCUTERIE	12.50
Franse rauwe ham, knoflookworst, jamon Iberico, worst van eekhoorntjesbrood, worst met bleu d'auvergne, hummus, acetostroop en krokante stengels	
ENTRECOTE 'DORDOGNE'	11.50
Huisgerookte entrecote, zoetzure komkommerlinten, in bierbeslag gefrituurde champignons met Roquefortsaus	
PIZZA TONIJN	13.95
dungesneden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta, komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso	
HUISGEMAAKTE FLAMMENKUCHE	12.25
gegrilde courgette, jamon Ibérico, Parmezaan, ansjovis, Provençaalse kruiden, tomatencoulis en rucola	
GARNALENCOCKTAIL	13.75
Hollandse garnalen, ijsbergsla, witlof, grapefruit cherrytomaatje en cocktailsaus met garnalenkroketje	
SLAKKENPANNETJE	11.25
dozijn slakken in de kruidenboter met bospaddenstoelen, bosui en knoflook uit de oven	
CARPACCIO 'MOEKE'	12.95
van de ossenhaas(100%) met groene salade, kappertjes pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo	
SUPPLEMENT	eendenleverkrullen 3.00

## SALADES

---

GEITENKAAS	15.25
gebakken met wilde spinazie, pecannoten, gepofte cherrytomaatjes, peer, zwarte olijven en een honing-mosterdvinaigrette	
THAI BEEF	16.95
gebakken ossenhaaspuntjes met mango, koriander, bosui, cashewnoten en zoetzure komkommerlinten met een gember-sojadressing	
OOSTERSE VIS	18.50
gegrilde tonijnsteak, gamba's, coquille St. Jacques, avocado, courgette en gepofte cherrytomaatjes met een sesam-koriandervinaigrette	

## SOEPEN

---

SOEP VAN HET SEIZOEN	6.75
POT AU FEU	6.50
Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje	

## DAGHAP

---

Dagelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 12.95  
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid verse daghappen dus op=op

## SPECIALITEITEN

---

MOEKE'S HERFST BURGER 17.50  
100% Black Angus, boerenkaas, rucola, frisee sla, augurk, pijnboompitten, honing-mosterdvinaigrette, krokante bacon met tomatenketchup en dragon-kerriemayonaise

NOORDZEETONG 400 GRAM 29.50  
in de roomboter gebakken op Provençaalse groenten en groene asperges, geserveerd met boterjus en citroen

SATEH LOMBOK 18.95  
gegrilde ossenhaasspies op pittige boontjes, tahoe, tempé, krokante ui, pinda-ketjapsaus, geroosterde nootjes en kroepoek

HELE KIP VAN HET SPIT ELZAS 18.50  
uit onze eigen grill op wortel, zilver-ui, Ibéricospekjes, doperwten, champignons en rozemarijn met truffelsaus

ZEEDUIVEL 21.00  
gebakken omwikkeld met Pata Negra op inktvispasta, Zeeuwse mosseltjes, zeekraal, in knoflookolie gebakken inktvisringen en een kreeftensaus

## VAN DE GRILL

---

BAVETTE	PREMIUM	180 GRAM	17.95
ENTRECOTE	BLACK ANGUS	250 GRAM	19.50
KALFSRIBEYE	LIMOUSIN	225 GRAM	20.25
T-BONE STEAK	BLACK ANGUS	450 GRAM	27.50

SAUS NAAR KEUZE  
TRUFFEL – PEPER-ROOM – ROQUEFORT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET WOKGROENTEN EN FRITES VAN HET SEIZOEN

## VEGETARISCH

---

Wekelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening 16.95

## NAGERECHTEN

---

BOLLETJES IJS	PER BOL	2.25
vanille, Limoncello, koekjes en citroen		
SCROPPINO		6.95
citroensorbet met Ketel 1 Vodka en Prosecco		
DAME BLANCHE		6.75
vanille-Bourbonijs met een warme chocoladesaus		
STICKY TOFFEETAARTJE		6.25
huisgemaakt met koekjes-ijs, roodfruit en slagroom		
PANNA COTTA		6.25
met sinaasappel en Limoncello-ijs		

ONS IJS KOMT VAN IJSSALON DE HOOP UIT BLARICUM

## KOFFIE MET EEN TIK

---

IRISH COFFEE	7.50
met Bushmills Irish whiskey en bruine suiker	
SPANISH COFFEE	7.80
met Tia Maria	
ITALIAN COFFEE	7.80
met Amaretto Disaronno	
AMERICAN COFFEE	7.80
met Bailey's	
BRASIL COFFEE	7.95
met Tia Maria en Grand Marnier	
FRENCH COFFEE	7.95
met Courvoisier en Grand Marnier	

