

VOORGERECHTEN

Gazpacho van tomaat met basilicum olie 🌿	9,5
Bieten tartaar met geitenkaas en ingelegde groenten 🌿 / (V)	9,5
Steak tartaar met 64 graden ei en focaccia	12/18
Ceviche met Leche de Tigre, mais en zoete aardappel	12,5

HOOFDGERECHTEN

Gnocchi met venkel, pecorino en tomaat-noten schuim 🌿 / (V)	19,5
Sukade met polenta, geroosterde groenten en rode wijn saus	24,5
Ribeye met kruidenboter, friet en salade	22
Vis van de markt	21,5

NAGERECHTEN

Amandelbavarois met vlierbloesem-rood fruit sorbet 🌿	9
Crème de Catalana	8
Chocolade fondant met witte chocolade-koffie ijs	10
Kaasplankje met verschillende Nederlandse kazen en garnituur	12

Café MOER

MENU

17:00 - 21:00

STARTERS

Tomato Gazpacho with basil oil 🌿	9.5
Beetroot tartare with goat cheese and pickled veggies 🌿 / (V)	9.5
Steak tartare with 64 degree egg and focaccia	12/18
Ceviche with Leche de Tigre, corn and sweet potato	12.5

MAINS

Gnocchi with fennel, pecorino and nut-tomato foam 🌿 / (V)	19.5
Slow cooked brisket with polenta, roasted veggies and red wine jus	24.5
Ribeye with beurre de Paris, fries and salad	22
Fish from the market	21.5

DESSERTS

Almond bavarois with elderflower-red fruit sorbet 🌿	9
Crème de Catalana	8
Chocolate fondant with white chocolate-coffee ice cream	10
Cheese platter with a variation of Dutch cheeses	12