

# Welkom

Leuk dat je er bent! In onze Moriaan.

Je zit nu in het restaurantgedeelte. Misschien voor het eerst..

Indien dat het geval is hierbij een korte introductie. De Moriaan is sinds jaar en dag een gevestigde naam in "horeca Roosendaal".

Eerst alleen als restaurant, en sinds 1999 met aangrenzend cafégedeelte. Centraal gelegen, parkeergelegenheid aan het plein, schouwburg De Kring op kruipafstand en de nieuwe bioscoop in het vershiet. Kortom, met een café, restaurant, prachtig plein en evenementenlocatie op 1 adres hebben wij onze handen gezellig vol.

In januari 2017 hebben wij het stokje overgenomen. Samen met ons hechte team Moriaantjes bestieren wij 5 dagen per week deze onderneming, hoe divers het af en toe ook kan zijn. Elke dag, elke gast, elk feest, elke borrel, receptie, bruiloft of condoleance is anders. Die uitdaging maakt ons werk ook zo leuk. Bij ons kan en mag namelijk (bijna) alles.

Dank voor het vertrouwen en geniet van jullie avond bij ons.

**MYRTE & LUUK**

# WELKOM

DE MORIAAN EN...

## Schouwburg de Kring

Kringarrangementen, eten en theater in 1.

[www.dekringroosendaal.nl](http://www.dekringroosendaal.nl)

## Stichting T-Plein

Faciliterend en organiserend orgaan m.b.t. buitenevenementen op het Tongerloplein.

[www.tpleinroosendaal.nl](http://www.tpleinroosendaal.nl)

## C-Cinema

Movie & dinner combi deals, ook leuk om cadeau te doen!

[www.c-cinema.nl](http://www.c-cinema.nl)



Bekijk het evenementenoverzicht op [www.demoriaan.nl](http://www.demoriaan.nl)



En volg ons op social media!

## Vlees

### CHAMPIGNONS

Gevuld met rundergehakt, overgoten met warme kruidenboter.

14,00

### GEITENKAASJES

In spek gebakken. Met honing, salade en maanzaad (ook vegetarisch te bestellen).

14,50

### CARPACCIO

Zoals (wij vinden dat) het hoort: Rucola, pecorino, pijnboompitten en truffelmayonaise.

15,50

\*voor wie wil: ook met ganzenleverkrullen

20,50

## Vis

### GEROOKTE ZALM

Moriaanklassieker: torentje van salade met gerookte zalm en een frisse dillemayonaise.

14,50

### VISSOEP

Veel voller kan hij niet: gamba, mosselen, zalm, garnaltjes, opgeklopte room en croutons.

15,00

### MOSSELEN

Eerst met prei gebakken, daarna nog even met kaas onder de grill...

14,50

### GARNAALKROKETJES

Gemaakt met Hollandse garnaltjes. Geserveerd met gefrituurde peterselie.

15,00

# VOORGERECHTEN

## Schaal & schelp

### GROTE GARNALEN

3 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in *beurre café de Paris* om brood te dippen.

16,00

### OESTERS NATUREL

Op ijs, met citroen en verse peper. 6 heerlijke oesters cat.3 (helemaal los).

19,50

### OESTERS GRATIN

Ook 6 stuks cat.3, maar dan van onder de grill. Met prei, kaas en kreeftensaus.

22,50

### FRUITS DE MER

Koud geserveerd op ijs. Krabschaar, mosselen, oesters naturel, steurgarnalen, citroen en dippers.

24,00

### 1/2 KREEFT NATUREL

Verse halve Canadese kreeft met citroen en mayonaise. Belle-vue geserveerd!

20,00

### 1/2 KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS

Dezelfde halve kreeft, maar dan warm met *beurre café de Paris*.

21,00

### 1/2 KREEFT GRATIN

En nu gegratineerd met prei, kaas en kreeftensaus.

21,50

## Vegetarisch

### TOMATENSOEP

Klassiek: gebonden, met opgeklopte room, prei en croutons.

9,50

### NOTENKROKETJES

2 kroketjes van notenmix met salade en guacamole.

14,50

## Vlees

**BLACK ANGUS** 26,50  
Steak (250gram) met saus naar keuze\*.

**CÔTE DE BOEUF** 35,50  
Honger? 400 gram met saus naar keuze\*.

**VARKENSHAAS** 24,00  
Gebakken varkenshaasmedaillons met saus naar keuze\*.

**SPARERIBS** 25,50  
Goed gemarineerd en mals. Geserveerd met huisgemaakte aioli.

**PASTA CARPACCIO** 24,50  
Pappardelle met carpaccio, rucola, pecorino, pijnboompitten en pesto.

**KIP, BRIE EN NOTEN** 24,00  
Malse kipfiletmedaillons met gebakken brie, honing en notenmelange.

**KIPSATÉ** 21,50  
Allemansvriend: 2 stokken gebakken kippendij-saté met pindasaus, bawang goreng, verse kroepoek en atjar.

\*pepersaus - champignonroomsaus - kruidenboter

## Vegetarisch

**PASTA MET GEITENKAAS** 21,50  
Pappardelle met gebakken geitenkaas, tomatensaus, courgette en rucola.

**COUSCOUS** 21,50  
Schotel van gekruide (ras el hanout) couscous, warme seizoensgroenten en mozzarella.

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met warme groentegarnituur op het bord, groentechips en frietjes met mayonaise (m.u.v. pastagerechten).

**EXTRA BROOD** 5,50  
(Rustique wit en bruin, met aioli en kruidenboter)

**WARME GROENTEN** 5,00

**GEMENGDE GROENE SALADE** 5,00

**EXTRA FRIETJES** 3,00

**EXTRA MAYONAISE** 1,00

# Hoofdgerechten

## Vis

**TARBOT** 28,50  
Jonge tarbot (hele vis) geserveerd met citroen en dille-hollandaise.

**SCHOL** 24,50  
Graatloos. Met gebakken prei, Hollandse garnaltjes en Chablis-schuim.

**ZALM** 24,50  
Moot gebakken zalm met een saus op basis van blauwaderkaas.

**PASTA MET VIS** 24,50  
Pappardelle met schol- en zalmfilet en kreeftensaus.

**SLIBTONG** 26,00  
Niet 1, niet 2 maar 3 tongetjes gebakken, met verse remoulade.  
\*2 mag ook 23,00

## Schaal & schelp

**GROTE GARNALEN** 26,50  
6 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in *beurre café de Paris*.

**KREEFT NATUREL** 39,00  
Verse Canadese kreeft (500-550gr) met citroenmayonaise. Belle-vue geserveerd!

**KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS** 40,00  
Dezelfde kreeft maar dan warm met *beurre café de Paris*.

**KREEFT GRATIN** 41,50  
En nu gratineerd met prei en kaas.

**FRUITS DE MER** 46,50  
Warm! Halve kreeft gratin, oesters gratin, krabscharen, mosselen, steurgarnalen en dippers.

## Maaltijdsalades

**CARPACCIO** 21,00  
Truffeldressing – pijnboompitten - carpaccio - pecorino

**ZALM** 21,00  
Gerookte zalm - Hollandse garnaltjes - dillemayonaise

**GEITENKAAS** 21,00  
Honingmosterd – in spek gebakken geitenkaas – druiven - notenmix - maanzaad (ook vegetarisch te bestellen)

## Toetjes



**CHOCOLADE MOULLEUX** 11,00

Warm chocolade lavacakeje met vanille-ijs en slagroom.

**CITROENSORBET** 12,00

3 bollen citroensorbetijs overgoten met limoncello.

**VERS FRUIT & SORBETIJS** 12,50

Cassis- en mangosorbet met gemengd vers fruit.

**MARS & MARS** 12,50

Gebrande marshmallows met caramelsaus, Mars-ijs en slagroom.

**DAME BLANCHE** 12,00

Klassiek: 3 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

**CHOCOMOUSSE** 12,00

Duo van witte en bruine chocolademousse (Callebaut).

**SPEKKOEK** 12,50

Indisch dessert. "Laagjescake" met vanille-ijs en slagroom.

**CRÈME BRÛLÉE** 11,50

Met knapperig gecarameliseerd laagje.

**KAAS** 15,00

Proeverij met 5 kazen (dag-assortiment).

**GRAND DESSERT** 16,50

Van alles wat!

## Dessertwijntje?



**LATE HARVEST** 6,50

Sauvignon blanc (Chili).

**VENETO** 7,50

Valpolicella (Italië).

**PX** 6,00

Robijnrode zoete oude sherry (Spanje).

## Koffietje?



**KOFFIE / ESPRESSO** 3,00

**CAPPUCCINO** 3,40

**LATTE MACCHIATO** 3,70

**KOFFIE VERKEERD** 3,70

**DUBBELE ESPRESSO** 3,70

**THEE** 3,00

**VERSE MUNTTEE MET HONING** 3,70

**INTERNATIONAAL MET DRANK EN ROOM** 7,80

# Dranken

## Frisje?

Coca cola (regular--zero)	3,00
Bitter lemon / Tonic	3,00
Fanta orange / cassis	3,00
Rivella / Ginger ale	3,00
Fuze tea sparkling / green	3,20
Fristi / chocomel / appelsap	3,00
Verse jus d'orange	3,80

## Watertje?

Chaudfontaine plat	3,00
Chaudfontaine bruis	3,00
Grote fles plat / bruisend	6,70

## Aperitiefje?

Port wit / rood	4,40
Sherry droog / medium	4,40
Martini wit / rood / fiero	4,40
Crodino alcoholvrij	3,60
Ricard / Pernod / Campari	4,70

## Wijntje?

Sauvignon blanc - Frankrijk	4,60
Chardonnay - Frankrijk	4,60
Zoete witte wijn	4,60
Cinsault (rosé) - Frankrijk	4,60
Merlot - Frankrijk	4,60

**En nog veel meer in de wijnkaart!**

## Bubbeltje?

Cava Jaume Serra piccolo	6,80
Cava Jaume Serra 75cl	32,00
Weisbaden piccolo (alcoholvrij)	5,00
Champagne Frank Bonville 75cl	50,00
Champagne Veuve Clicquot 75cl	90,00
Champagne Veuve Clicquot rosé 75cl	95,00

## Biertje?

Vraag onze aparte ruime bierkaart!

## Digestiefje?

Remy Martin VSOP	6,50
Calvados Busnel	5,70
Grappa Nonino	6,00
Armagnac Janneau	5,70
Dom Bénédicte	5,70
Baileys / Tia Maria	5,70
Grand Marnier / Cointreau	5,70
Amaretto / Drambuie	5,70
Licor 43 / Frangelico	5,70
Limoncello	6,50

## Whiskey? (single malt)

Glenlivet 12y	8,00
Glenlivet 15y	10,00
Glenlivet 18y	12,00
Talisker 10y / Balvenie 12y	8,40
Glenfiddich 12y	7,00