



VOORGERECHTEN

Breekbrood voor ca. 2 personen ✓

Vloergebakken, knapperige desembol geserveerd met lichtgezouten roomboter en huisgemaakte aioli

Biologische tomatensoep ✓

Tomatensoep met kruidenolie en brood

Carpaccio

Rundercarpaccio, pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas

Moto Bowl

Poké Bowl met biologische quinoa, gebakken gamba's, avocado, lente-ui, wortel en wasabi-mayonaise

Salade van rode biet en geitenkaas ✓

Geitenkaas uit Etten-Leur, honingdressing, gemengde noten en rode biet

Pasham

Tilburgse specialiteit van dingesneden, gerookte rauwe ham met een vruchten compote, gearomatiseerd met rooibos thee

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en warme seizoensgroenten

Boboti

Zuid-Afrikaanse gehaktschotel uit de oven, geserveerd met couscous en bananenchips

Zebra pasta

Zwart-witte lintpasta met truffelsaus, gebakken paddenstoelen, paprika, tostiomaatjes en geraspte Parmezaanse kaas

Moto's grillburger

Runderburger van de grill, brioche broodje, uitgebakken spek en cheddar, geserveerd met BBQ-saus en aardappelwedges

Saté Moto

Saté van kippendijen met satésaus, komkommersalade, kroepoek, uitjes, gebakken rijst met kwarteleitje

Moto hert

Hertenmedaillons geserveerd met wortel, knolselderij en pastinaak, een op zeezout gepofte aardappel en rode wijnsaus

Shortrib

Runder "sparerib" van de grill met frisse rauwkost en rozemarijnmayonaise

Zeebaars

Zeebaarsfilet met gekonfijte venkel, aardappelblokjes en witte wijnsaus

Zalm

Geroosterde zalmfilet met couscous, rozijnen, noten, gebakken paksoi en currysaus

Groentecurry (veganistisch)

Een abdij-desembol gevuld met een curry van diverse seizoensgroenten

Parelhoen

Gebakken parelhoen suprême met courgette, paprika, aubergine en cognacsaus

DESSERTS

Limoen hangop

Hangop met gekonfijte ananas, brownie en zeezout-caramelsaus

Crème Brûlée

Crème anglaise met vanille uit Madagaskar, bedekt met gekarameliseerd suikerlaagje

Dame Blanche

Vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom

Melktaartje

Zuid-Afrikaans, lichtzoet melktaartje met een knapperige bodem, een bol kaneelijs en honingsaus

Sorbet

Drie verschillende smaken vruchtenijs met vers fruit en bosvruchtencoulis

***In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heeft u een allergie?
Meld het ons. Wij helpen u graag bij het maken van uw keuze.***

In de Beekse Bergen laten we je zien en ervaren hoe mooi de natuur is. Om de natuur te beschermen, proberen wij allerlei facetten in onze parken zo duurzaam mogelijk te maken. Daarom zijn er een aantal duurzame producten te verkrijgen in ons restaurant, zoals biologische en Fairtrade producten en producten met het Beter Leven keurmerk. Safari Resort Beekse Bergen heeft het hoogst haalbare Green Key Goud certificaat behaald. Dit is hét (internationale) keurmerk voor duurzame bedrijven.