




---

## VOORGERECHTEN

---



<b>Breekbrood voor ca. 2 personen</b> 	6,00
Vloergebakken, knapperige bol geserveerd met lichtgezouten roomboter en huisgemaakte aioli	
<b>Biologische tomatensoep</b> 	6,50
Rijk gevulde tomatensoep met kruidenolie en brood	
<b>Carpaccio</b>	9,50
Rundercarpaccio, pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas	
<b>Gerookte zalm</b>	11,00
Gerookte zalm, kappertjes, komkommer, crème fraîche en een frisse salade	
<b>Salade van rode biet en geitenkaas</b> 	9,50
Geitenkaas uit Etten-Leur, honingdressing, gemengde noten en rode biet	
<b>Hertenham</b>	11,50
Gerookte ham met uiencompote, gemengde noten en een frisse granaatappeldressing	

---

## HOOFDGERECHTEN

---

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites*

<b>Boboti</b>	14,50
Zuid-Afrikaanse gehaktschotel uit de oven, geserveerd met couscous en banaanchips	
<b>Zebra pasta</b> 	12,50
Zwart-witte lintpasta met truffelsaus, gebakken paddenstoelen, paprika, tomaten en geraspte Parmezaanse kaas	
<b>Moto's grillburger</b>	16,50
Runderburger van de grill, brioche broodje, uitgebakken spek en Cheddar. Geserveerd met BBQ-saus en aardappelwedges	
<b>Groenteburger</b> 	16,50
Gebakken groenteburger op een pretzelbroodje met truffelmayonaise en groentechips	
<b>Saté Moto</b>	16,50
Saté van kippenfilet met satésaus, komkommersalade, kroepoek, uitjes, gebakken rijst met kwarteleitje	
<b>Moto steak</b>	19,50
Gegrilde rumpsteak (200 gram) met winterse groenten, een op zeezout gepofte aardappel en rode wijnsaus	
<b>Shortrib</b>	17,50
Runder "sparerib" van de grill met frisse rauwkost en rozemarijnmayonaise	
<b>Kabeljauw</b>	19,50
Kabeljauwfilet met een saus van witte wijn, geglaceerde worteltjes en aardappelblokjes	
<b>Zalm</b>	19,50
Geroosterde zalmfilet met couscous, rozijnen, noten, gebakken paksoi en currysaus	



---

## DESSERTS

---

<b>Limoen hangop</b> Hangop met gekonfijte ananas, brownie en zeezout-caramelsaus	7,50
<b>Crème Brûlée</b> Crème anglaise met vanille uit Madagaskar, bedekt met gekarameliseerd suikerlaagje	6,00
<b>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	7,00
<b>Chocoladetaartje</b> Chocoladetaartje in zanddeeg met limoensaus	6,50
<b>Fruitsorbet</b> Vers fruit, drie bollen vruchtenijs, slagroom en aardbeien coulis	8,00

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