




## VORSPEISEN

<b>Brotzeit (2 Personen)</b> 	<b>6,00</b>
<i>Bodengebackenes, knuspriges Brot, serviert mit leicht gesalzener Butter und Aioli</i>	
<b>Bio-Tomatensuppe</b> 	<b>6,50</b>
<i>Reichhaltige Tomatensuppe (Tomaten aus Bio-Anbau) mit Kräuteröl und Brot</i>	
<b>Carpaccio</b>	<b>9,50</b>
<i>Rindercarpaccio, Pesto, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne und geriebener Parmesan</i>	
<b>Moto Bowl</b>	<b>10,00</b>
<i>Poké-Bowl mit biologischem Quinoa, gebratenen Gambas, Avocado, Frühlingszwiebel, Karotten und Wasabi-Mayonnaise</i>	
<b>Salat mit roten Beten und Ziegenkäse</b> 	<b>9,50</b>
<i>Ziegenkäse aus Etten-Leur, Honig dressing, gemischte Nüsse und rote Bete</i>	
<b>Pas-Schinken</b>	<b>10,50</b>
<i>Tilburger Spezialität – dünn geschnittener, geräucherter roher Schinken mit Früchtekompott, aromatisiert mit Rooibos-Tee</i>	

---

## HAUPTGERICHTE

---

*Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert*

<b>Boboti</b>	14,50
<i>Südafrikanische Hackfleischpfanne aus dem Ofen, serviert mit Couscous und Bananenchips</i>	
<b>Zebra-Pasta</b> 	12,50
<i>Schwarz-weiße Bandnudeln mit Trüffelsauce, gebratenen Pilzen, Paprika, Cocktailtomaten und geriebenem Parmesan</i>	
<b>Moto's Grillburger</b>	16,50
<i>Rindfleischburger vom Grill, Brioche-Brötchen mit gebratener Speck und Cheddar. Serviert mit BBQ-Sauce und Kartoffelecken</i>	
<b>Gemüseburger</b> 	16,50
<i>Gebratener Gemüseburger auf einem Laugenbrötchen mit Trüffelmayonaise, Brie, gebratene Zwiebeln und Gemüsechips</i>	
<b>Saté Moto</b>	16,50
<i>Saté vom Hühnerschenkel mit Satésauce, Gurkensalat, Kroepoek, Zwiebeln und gebratenem Reis mit Wachtelei</i>	
<b>Moto Steak</b>	19,50
<i>Gegrilltes Rumpsteak (200 g) mit Gemüse und einer auf Meersalz gebackenen Folienkartoffel mit Rotweinsauce</i>	
<b>Shortrib</b>	17,50
<i>Rinder-Sparerib vom Grill mit frischer Rohkost und Rosmarinmayonnaise</i>	
<b>Seebarsch</b>	17,50
<i>Seebarschfilet mit konfiertem Fenchel, Kartoffelstückchen und Weißweinsauce</i>	
<b>Lachs</b>	19,50
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Couscous, Rosinen, Nüssen, gebratenem Pak Choi und Currysauce</i>	
<b>Gemüsecurry</b>  (vegan)	13,00
<i>Abtei-Sauerteigbrötchen, gefüllt mit einem Curry aus diversen Gemüsen der Saison</i>	
<b>Perlhuhn</b>	19,50
<i>Perlhuhn-Suprême gebraten, mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Cognacsauce</i>	

---

## BEILAGEN

---

<b>Kleiner Teller Saisongemüse</b>	3,50
------------------------------------	------

---

## DESSERTS

---

<b>Limetten-Quarkspeise</b>	<b>7,50</b>
<i>Quarkspeise mit konfiertem Ananas, brownie und Meersalz-Karamellsauce</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>6,00</b>
<i>Sahne anglaise mit Vanille aus Madagaskar mit karamellisierter Zuckerschicht bedeckt</i>	
<b>Dame Blanche</b>	<b>7,00</b>
<i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	
<b>Milchtörtchen</b>	<b>7,00</b>
<i>Südafrikanisches, leicht süßes Milchtörtchen mit knusprigem Boden, einer Kugel Zimteis und Honigsauce</i>	
<b>Sorbet</b>	<b>8,50</b>
<i>Drei Sorten Früchteeis mit frischen Früchten und Blaubeer-Coulis</i>	

**Allergene sind in fast allen Gerichten enthalten. Haben Sie eine Allergie?  
Melde es uns. Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl.**

In Beekse Bergen lassen wir Sie sehen und erfahren, wie schön die Natur ist. Um die Natur zu schützen, versuchen wir, diverse Punkte in unseren Parks so nachhaltig wie möglich zu machen. Daher werden in unserem Restaurant viele nachhaltige Produkte angeboten, wie Bio- und Fairtrade-Produkte und Produkte mit dem „Beter Leven“-Qualitätssiegel. Das Safari-Resort Beekse Bergen ist Inhaber des Green-Key-Zertifikats in Gold (höchste erreichbare Stufe). Green Key ist das (internationale) Qualitätssiegel für nachhaltige Unternehmen.

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	<b>2,40</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Kaffee</b>	<b>2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90</b>
<b>Matcha Latte</b>	<b>2,90</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>2,90</b>
<b>Pana Montata</b>	<b>2,90</b>
<i>Kaffee mit einer großen Portion Schlagsahne</i>	
<b>Heißer Kakao mit Schlagsahne</b>	<b>3,30</b>
<i>Geschmacksrichtungen: Zartbitter &amp; Milkschokolade</i>	
<b>Loser Blatt-Tee</b>	<b>2,50</b>
<i>English Breakfast   Earl Grey   Grüner Tee   Grüner Tee mit Jasmin   Schwarzer Tee mit Beeren   Kamille   Schwarzer Tee mit Vanille   Rooibos-Tee</i>	
<b>Frischer Pfefferminz-Tee</b>	<b>3,20</b>
<b>Ingwer-Tee</b>	<b>3,20</b>
<i>Mit Thymian, Honig und Zitrone</i>	

---

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

---

<b>Irish Coffee</b>	6,50
<i>Kaffee mit Jameson Irish Whisky, Schlagsahne und Rohrzucker</i>	
<b>Spanish Coffee</b>	6,50
<i>Kaffee mit Tia Maria und Schlagsahne</i>	
<b>Italian Coffee</b>	6,50
<i>Kaffee mit Disaronno und Schlagsahne</i>	
<b>French Coffee</b>	6,50
<i>Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne</i>	
<b>African Coffee</b>	6,50
<i>Kaffee mit Amarula, Schlagsahne und Zimt</i>	

---

## BIER VOM FASS\*

---

<b>Swinckels 0.25 l / 0.5 l (5.3%)</b>	3,30 / 6,10
<b>La Trappe Witte Trappist 0.3 l / 0.5 l (5.5%)</b>	4,70 / 7,80
<b>La Trappe Blonde Trappist (6.5%)</b>	4,60
<b>Cornet (8.5%)</b>	5,90
<b>Palm (5.2%)</b>	5,10

\*Das vollständige Bier-Angebot finden Sie auf unserer umfangreichen Bierkarte.

---

# HAUSWEINE\*

---

## Weißwein

**Culemborg Sauvignon Blanc**

Glas: 4,50 / Flasche: 23,50

*Südafrika | Westkap | Sauvignon Blanc*

*Lebendiger, frischer Wein. Mit Aromen von Zitrusfrüchten und floralen Tönen.*

## Rotwein

**Abbotts & Delaunay Merlot**

Glas: 4,50 / Flasche: 23,50

*Frankreich | Roussillon | Merlot*

*Runde, vielseitige Aromen von dunklen Früchten mit reifen Tanninen und langem Abgang.*

## Süßer Weißwein

**Culemborg Moscato**

Glas: 4,50 / Flasche: 23,50

*Südafrika | Westkap | Muskat*

*Weicher, leicht süßer Weißwein.*

## Roséwein

**Culemborg Rosé**

Glas: 4,50 / Flasche: 23,50

*Südafrika | Westkap | Pinotage, Syrah*

*Mit eleganten Aromen roter Sommerfrüchte und schönem, frisch-trockenem Abgang.*

**\*Das vollständige Wein-Angebot finden Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte.**

## KALTE GETRÄNKE

Pepsi	2,50
Pepsi Max	2,50
Lipton Ice Tea	2,70
Lipton Ice Tea Green	2,70
Sisi Orange	2,50
7-up	2,50
Sourcy blau (kleine Flasche)	2,50
Sourcy rot (kleine Flasche)	2,50
Sourcy blau (0.75 l)	4,80
Sourcy rot (0.75 l)	4,80
Royal Club Cassis	2,70
Royal Club Tonic	2,50
Royal Club Bitter Lemon	2,50
Royal Club Ginger Ale	2,50
Rivella Light	3,00
Chocomel	2,90
Fristi	2,90
Apfelsaft	2,90
Frisch gepresster Orangensaft	3,80
Made Blue stilles Wasser 0.35 l / 0.70 l	2,50 / 4,80
Made Blue Sprudelwasser 0.35 l / 0.70 l	2,50 / 4,80



Noch immer haben 663.000.000 Menschen keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Daher spenden wir für jedes von uns servierte Wasser einen Betrag an Made Blue. Made Blue investiert in Wasserprojekte, sodass in Ländern mit permanentem Wassermangel mindestens stets der 1000-fache Inhalt unserer Flaschen verfügbar ist.

---

## SPIRITUOSEN

---

Hendrick's Gin (35 cc)	6,20
Gordon Dry Gin (35 cc)	4,00
Hoppe Jonge Jenever (35 cc)	4,00
Jameson Whiskey (35 cc)	4,50
Aberfeldy 12 years Highland Single Malt Whisky (35 cc)	8,80
Dalwhinnie 15 years Highland Single Malt Whisky (35 cc)	6,70
Bacardi Rum (35 cc)	4,50
Captain Morgan Spiced Dark Rum (35 cc)	5,00
Wodka Smirnoff (35 cc)	4,00
Calvados (35 cc)	4,50
Grand Marnier Cordon Rouge (35 cc)	4,50
Disaronno (35 cc)	4,50
Drambuie (35 cc)	4,50
Cointreau (35 cc)	4,50
Safari (35 cc)	4,00
Malibu (35 cc)	4,50
Licor 43 (35 cc)	4,50
Amarula, südafrikanischer Karamell-Likör von Marulafrüchten (35 cc)	4,50
Tia Maria (35 cc)	4,50
Sherry Real Tesoro fino seco (70 cc)	4,70
Sherry Real Tesoro medium dry (70 cc)	4,70
Port Ruby (70 cc)	4,70
Port White (70 cc)	4,70
Martini Bianco (70 cc)	4,70
Martini Rosso (70 cc)	4,70