



“WELKOM Bij de Moemoe”

*Neem een minuutje en lees dit alles even na.
Belangrijk voor de echte Moemoe-ervaring.*

FAMILIAAL:

Thuiskomen, da's hier het sleutelwoord en dat betekent relaxen en tijd nemen. Oep't terras of in de huiskamer van de Moemoe serveert ons team je **gezelligheid**, een **leuke babbel**, een **lach**, een **zwans**, ... en indien nodig zelfs een schouder. Je weet wel, zoals bij ons Moemoe. Voel je dus op je gemak en doe vooral mee met zwansen! De wereld is om zeep zei Urbanus al in 1974. En met onze “*sociale*” media is het er niet beter op geworden... 😊

PUUR:

De Moemoe verwijst meteen ook naar de **authenticiteit** van koken. Een microgolf? Dat begrijpt de Moemoe niet, dus heeft ze het ook niet in huis. Wat ze wél weet, is hoe ze **eigen bereide fonds**, sauzen, soepen en lekkers volgens oude recepten en **à la minute** klaarmaakt. En dat dit lekkers soms wat tijd vraagt is niet meer dan normaal. Moet je dus dringend even weg, laat het weten aan onze mensen.

En vers is ook “**oep is oep**”! 😊

Dus reserveren Bij de Moemoe is niet alleen een stoel en tafel voorbehouden, maar hiermee leggen we ook een grotere stock aan van onze verse producten zodat iedereen wat kiezen kan.



Tafels vanaf 5 personen moeten beperken tot maximaal 3 keuzes voor het hoofdgerecht, uitgezonderd gerechten die rechtstreeks in de oven gaan. Vraag aan de Moemoe of aan onze mensen naar meer informatie. We doen dit om alles lekker, warm en tegelijk op de tafel te krijgen en de Moemoe heeft ook maar 6 pitten op haar gasvuur om te koken...

Als je trouwens minimaal 2 dagen op voorhand reserveert voor meer dan 4 personen, is er misschien met de Moemoe wel iets te regelen wat betreft het maximum van drie... Ook als je specifiek vragen of suggesties hebt rond veganisme of als je vegetariër bent. Bel of mail naar de Moemoe. (P.S. de fax werkt sinds kort niet meer... 😊)

Toch iets dat niet op de juiste smaakpapil valt? Te koud? Te warm? De cuisson niet in orde? **Spreek ons dan DIRECT aan**, en wacht niet tot het bord (met lange tanden) leeg is. Want Bij de Moemoe ben jij thuis en zoeken we samen naar een oplossing.

En geef ons direct **JOUW** mening als je bordje leeg is of als je voldoende hebt. Zo leren wij ook iets! **Dat is de review die we nodig hebben! Niet online, maar in een eerlijk gesprek van mens tot mens.**

SAMEN:

Het is de missie van een Moemoe dat iedereen gezellig SAMEN kan tafelen. Dat lijkt simpel, maar als er één iemand voedselallergieën heeft, wordt dit verhaal plots veel complexer.



Bij de Moemoe is daarom **ALLES in de basis GLUTENVRIJ beschikbaar**. We kunnen dit doen door een unieke werking van de keuken die ook op kruisbesmetting let. De Moemoe heeft zelf coeliakie en weet daarom zeer goed hoe alles moet uitgevoerd worden.

Bovendien hebben we waar het kan ook een heel deel lactosevrij. Mocht je evenwel vragen hebben of van andere allergenen last hebben, laat iets weten aan onze mensen of bij je reservatie via de Moemoe-phone 0474/61 05 28 of via hallo@bijdemoemoe.be. De Moemoe zoekt naar een oplossing voor jou. Ook hier is dus reserveren ZEER aangewezen om iedereen samen lekker te laten tafelen. Mis deze kans niet!

Dus heb je allergieën of intoleranties, laat het dan zeker ALTIJD weten aan onze mensen. Ook al ben je al eens langs geweest, blijf steeds je allergenen vermelden!! 😊

Tot slot hebben we ook de **TAFEL VAN DE MOEMOE** in de aanbieding. Een rijkelijk versierde tafel voor groepen, familie, vrienden, kennissen, burens, ... met het "goei servies" van de moemoe en dit met de 'schoan' potten op tafel. Bel gerust naar de Moemoe-phone op 0474/610528 of mail om te ontdekken wat er allemaal kan, want er is veel mogelijk.

En dit alles maakt **Bij de Moemoe** een uniek plaatsje om te smakelijk te genieten.

Op uw gezondheid,

De Moemoe.



SPIJSKAART VAN DE MOEMOE

INGREDIËNTEN, DRANKEN EN GERECHTEN KUNNEN AFWIJKEN NAARGELANG **BESCHIKBAARHEID**. DE SAMENSTELLING VAN DE GERECHTEN KAN DUS WIJZIGEN. ONZE GERECHTEN KUNNEN **ALLERGENEN** BEVATTEN. WENDT U TOT ONS TEAM VOOR ALLE VRAGEN ROND ALLERGENEN.

GEEF UW ALLERGENEN STEEDS DOOR BIJ BESTELLING!

ALLES op de menu is glutenvrij beschikbaar.

Genieten zonder zorgen!

De klap en den babbel of terwijl we ons eten kiezen

De Tetteralloor (12 lekkere warme hapjes)	19
De Roddelplank	21
Een mix van fijne Italiaanse en Spaanse charcuterie – soepstengels – zongedroogde tomaten	
Het Zeverbord	23
Een mix van fijne Italiaanse en Spaanse charcuterie – soepstengels – 4 warme tetterkroketjes	

Van te veuren

Duo kaaskroket “Oud Brugge” (*)	22
Duo garnaalkroket (kan GV) (*) 	24
Ik-kan-nie-kiezen kroket (dan krijg je ze alle 2) (*)	23
Carpaccio van Black Agnus	21
Soep van het moment (dagvers)	12
Asperges op z'n Vlaams	22

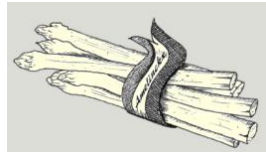
Als hoofdgerecht brood of frietjes +2,5€

(*) Glutenvrij, maar niet geschikt bij een tarwe-allergie (IgE-antistoffen)

De Reuzengarnaal met een twistje van de Moemoe

Scampi Puddie (Pikkepekik)	VG 21	HG 29
Scampi Diabolo with the beat of a great DJ		
Scampi Lookboter of Lookroom	VG 21	HG 29
Scampi van het Moment		HG 29
Scampi lichte curry met asperges en paprika		

VG: Voorgerecht met brood. Friten, kroketten of pasta + 2,5



Suggesties voor de fijnproevers

Asperges oep z'n Vloams	28
Asperges mimosa van ei en peterselie geklaarde boter gebakken krieltjes	
Lamsburger fine dining	29,5
Sappige burger van lamsgehakt, gegrilde aubergine, frisse munt-yoghurt, tomaat, rode ui, rucola en krokante aardappelwedges	
Van Asperges blijf je kalm	29
Gebakken zalm asperges béarnaise gebakken aardappelen	
Gegrilde kalfsentrecote	29
Rosé gegrild kalfsvlees met salsa verde, zacht gekonfijte tomaatjes en krokante krieltjes	

Vleesjes

Tournedos	37
Mals en verfijnd Belgisch vlees uit de ossenhaas gesneden	
Filet van Paard	39
- Bakwijzen: Bleu chaud, Saignant en Au Point.	
- Keuze uit Béarnaise, Champignonsaus, Pepersaus of lookboter	
<u>Indien je geen salade wenst, laat het ons weten!</u>	
SUPPLEMENT ASPERGES	+2
Bien cuit gebakken enkel voor zwangere vrouwen 😊	



Burger van de Moemoe

26

Angus Beef Burger | krokant spek | Cheddar | sla tomaat | sausjes

Ambassadeur van Elixir d'Anvers

Ontdek enkele gerechten waarin Elixir d'Anvers zorgt voor een kruidige toets, vol karakter en helemaal op z'n Moemoes.



Scampi van de Moemoe

VG 27

HG 32



Asperges oep z'n Antwarps

34

Hoevekip | Asperges | Kipfond | Elixir d'Anvers | Dragon





Wat betekent “Puur” Bij de Moemoe?

“Puur” is één van onze kernwoorden. Het verklaart meteen ook Bij de Moemoe: authentieke keuken zoals vroeger. Neem nu onze vol-au-vent. Van verse kip, prei, selder en ui trekken we pure bouillon. De kip pluizen we met de hand, de balletjes rollen we zelf en de champignons bakken we vers aan. Uit die bouillon maakt de Moemoe elke dag haar fluweelzachte velouté. Pas bij je bestelling wordt alles afgewerkt in de pot, met verse frietjes erbij. Ambachtelijk, vers en soms nét dat tikkeltje anders. Zoals vroeger. Zoals het hoort.

Onze toppers, de klassiekers vers zoals Bij de Moemoe

Vol-au-vent	28
Eigen kipfonds met de hand gedraaide ballekes Verse champignons	
Stoofvlees van de Moemoe (*)	27
Eigen rundsfonds mosterd Trappist kruiding van de Moemoe	
Ballekes in tomatensaus	26
Eigen groentenfonds Handgedraaide ballekes Groentjes brunoise	
Vispanneke van de Moemoe	29
Eigen visfonds vis puree afgewerkt met kaas	
Pasta al ragù	27
pasta Originele Italiaanse ragù, traag gegaard met rundsfond en minstens 4 uur zachtjes gesudderd in de oven. De beste spaghettisaus!	
(*) Glutenvrij, maar niet geschikt bij een tarwe-allergie (IgE-antistoffen)	

Een weetje: De Mayonaise van de Moemoe

Mayon(n)aise is een klassieke koude saus uit de Franse keuken, waarvan de oorsprong vaak in de 18de eeuw wordt geplaatst. Een emulsie van olie en eierdooier, opgefrist met azijn of citroen en op smaak gebracht met mosterd. Zo krijgt ze die frisse toets die warme gerechten mooi aanvult. Want neen, mayonaise is er niet alleen om frietjes in te doppen... Bij de Moemoe maken we ze vers, volgens de



regels van de kunst, met graanmosterd en zonder suiker. Toch liever de witte supermarkt-variant? Vraag er gerust naar... 😊

Veur de kinderen en de kleinkinderen:

Kindjes lusten veel Bij de Moemoe en we willen gerust mee nadenken om gerechtjes van de menu aan hun maagje aan te passen, dus dit zijn maar enkele suggesties:

Vol-au-vent	20
Stoofvlees van de Moemoe (*)	19
Ballekes in tomatensaus	18
Vispanneke van de Moemoe	20
(*) Glutenvrij, maar niet geschikt bij een tarwe-allergie (IgE-antistoffen)	

« Da sheuft er tussen » zei de Moemoe

KINDERSURPRISE IJSJE	7
Moemoe VERWENKOFFIE	13
Koffie / thee naar keuze met kleine patisserie	
Moemoe IJSVERWENKOFFIE	13
Koffie / thee naar keuze met 2 roomijspralines, bolleke roomijs, likeur	
DAME BLANCHE	12
Vanille-ijs met verse warme chocoladesaus van de Moemoe	
COUPE ADVOCAAT	13
Vers gemaakte advocaat met vanille-ijs	
COUPE JEBA	14
Voor snoepertjes: Vanille-ijs met advocaat en warme chocoladesaus	
MOELLEUX (15' oventijd)	12
SORBET	11
Crème brûlée	9
Coupe "ALLES AF" (une Brésilienne qui fait La Différence)	12
Uit de frigo van Tante Evelien (zolang de voorraad strekt)	8

