

DE KLAP EN DEN BABEL

...of terwijl we ons eten kiezen.

Alles op de menukaart is glutenvrij beschikbaar, ingrediënten dranken en gerechten kunnen afwijken naar gelang beschikbaarheid. De samenstelling van de gerechten kan dus wijzigen. Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, wendt u tot ons team voor verdere uitleg en meldt steeds allergieën en intoleranties bij elke bestelling.

1

DE KLAP EN DEN BABEL

1. De Tettertalloor €19
12 lekkere warme hapjes om gezellig samen van te genieten.
2. De Roddelplank €21
Italiaanse en Spaanse charcuterie, olijven, zongedroogde tomaten en andere heerlijke tapas.
3. Het Zeverbord €23
Een rijkgevulde tapasplank met warme en koude lekkernijen.
4. Het Bordje Plezier €35
Onze grootste tapasplank om uitgebreid te aperitieven of gezellig te delen.



2

VAN TE VEUREN

1. Duo kaaskroket "Oud Brugge" €22
Twee ambachtelijke kaaskroketter van Oud Brugge, goudbruin gebakken en afgewerkt met een fris slaatje.
2. Duo garnaalkroket €24
Twee rijkgevulde garnaalkroketter met een fris slaatje en citroen.
3. Ik-kan-nie-kiezen-kroket €23
Eén kaaskroket en één garnaalkroket.
Voor wie kiezen gewoon te moeilijk is.
4. Carpaccio van Angus beef €21
Flinterdun gesneden Angus rund, afgewerkt met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en een fijne dressing.
5. Carpaccio van knolselder met passievruchtensalsa €19,50
Flinterdunne plakjes gemarineerde knolselder, afgewerkt met een frisse passievruchtensalsa, rucola, geroosterde pitten en een fijne dressing. Volledig vegan.



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be

SCAMPI & SALADES

1

DE REUZEGARNAAL

VG = VOORGERECHT | HG = HOOFDGERECHT

1. Scampi Puddie (Pikkepik) VG €21 | HG €29
Scampi Diabolo with the beat of a great DJ
2. Scampi Lookboter of Lookroom VG €21 | HG €29
3. Scampi van de Moemoe VG €27 | HG €32
Rose gebakken scampi's in een verfijnde saus met Elixir d'Anvers

2

VISJES VAN BIJ DE MOEMOE

Voor wie het graag wat frisser houdt, maar toch goesting heeft in een bord vol smaak.

1. Zalm met septembergroenten & mosterdsaus €29
Gebakken zalm met een zachte mosterdsaus, romige aardappelpuree en boterzachte seizoensgroenten, afgewerkt met verse kruiden.
2. Noordzeepladijs Meunière €32
Verse Noordzeepladijs, goudbruin gebakken in hoeveboter en afgewerkt met wat vers citroensap en peterselie



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be

DE NAZOMER

*nog een beetje warmte uit de
keuken van de Moemoe*

Een beetje zon op het bord, en een stevige blikvanger om te delen
Twee gerechten met karakter, royaal geserveerd zoals de
Moemoe dat graag doet.

1. Konijnenbout Mediterrane

€29

Botermalse konijnenbout, langzaam gegaard met tomaat, paprika, rode ui, olijven, look en mediterrane kruiden. Geserveerd met goudbruine kroketten.



TOMAHAWK

€84 - VOOR 2 PERSONEN

Of voor ene grote vleeseter met veel ambitie.

Een indrukwekkende Tomahawk, perfect gebakken en geserveerd
met verse frietjes, een frisse groene salade en saus naar keuze.



Peperroom • Champignonroom • Verse béarnaise van de chef



Reservatie aanbevolen - zolang de voorraad strekt



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be

KLASSIEKERS & VLEESJES

Van de Moemoe

1

KLASSIEKERS

Van sommige gerechten weet je gewoon dat ze altijd smaken.
Met liefde bereid volgens de recepten van de Moemoe, zoals het hoort.

♥ Vol-au-vent €28

Onze huisgemaakte vol-au-vent met sappige hoevekip, fijne balletjes en een romige saus. Geserveerd met een fris slaatje en verse frietjes.

♥ Stoofvlees €27

Zacht rundsvlees, urenlang gestoofd in donker bier volgens het huisrecept van de Moemoe. Geserveerd met een fris slaatje en verse frietjes.

♥ Balletjes in tomatensaus €26

Huisgemaakte gehaktballetjes in een rijke tomatensaus, geserveerd met verse frietjes.

♥ Vispanneke €29

Een romig vispannetje boordevol dagverse vis, afgewerkt met een zachte saus en geserveerd met aardappelpuree.

♥ Pasta al ragu €27

Pasta met een rijkgepulde, langzaam gegaarde Italiaanse vleessaus. De beste spaghetti saus afgewerkt met Parmezaanse kaas.



2

VLEESJES

Voor wie houdt van een eerlijk stuk vlees, perfect gebakken zoals jij het graag eet.

♥ Tournedos €37

Een heerlijk malse tournedos van Belgisch rundsvlees, perfect gebakken en boordevol smaak.

Onze vleesgerechten worden geserveerd met een fris slaatje en verse frietjes.

Bakwijze

Bleu • Saignant • À point • Bien cuit*

Bien cuit is enkel aanbevolen voor zwangere vrouwen.



Kies je favoriete saus

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Lookboter
- Verse béarnaise van de Moemoe



♥ Burger van de Moemoe €26

Een sappige burger op een zacht sesambroodje, rijkelijk belegd met cheddar, krokant spek, frisse sla en krokante uitjes. Afgewerkt met een trio van unieke sauzen en vergezeld van verse frietjes.



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be

VOOR DE KLEINTJES & DESSERTJES

Mayonaise is een klasieke koude saus uit de Franse keuken. Een emulsie van olie en eierdooier, opgefrist met azijn of citroen en op smaak gebracht met mosterd, peper en zout. Bij de Moemoe maken we ze vers, volgens de regels van de kunst, met graanmosterd en zonder suiker. Toch liever de witte supermarktvariant? Vraag er gerust naar... 😊



1

VOOR DE KLEINTJES

Voor onze kleinste gasten maken we met evenveel liefde iets lekkers klaar.

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Vol-au-vent | €20 |
| 2. Stoofvlees | €19 |
| 3. Balletjes in tomatensaus | €18 |
| 4. Vispanneke | €20 |
| 5. Pasta al ragù | €19 |



2

DA SHEUFT ER TUSSEN

Want voor een dessertje is er altijd nog een plaatsje...

- | | |
|--|-----|
| 1. Dame Blanche | €12 |
| Vanille-ijs met een warme chocoladesaus van ons Moe | |
| 2. Coupe "Alles Af" | €12 |
| Vanille-ijs met een echte verse caramel. Une Brésilienne qui fait la Différence | |
| 3. Coupe met aardbeien | €12 |
| Vanille-ijs met aardbeien | |
| 4. Coupe JEBA | €14 |
| Vanille-ijs met advocaat & warme chocoladesaus.
Een zoete zonde van kledingzaak Jeba uit Bornem | |
| 5. Crème brûlée | €9 |
| Onze klassieker met een heerlijk krokant gekaramelliseerd suikertlaagje. | |
| 6. Moelleux | €12 |
| Warme chocoladecake met een smeuïge vloeibare chocoladekern,
geserveerd met een bolletje vanille-ijs. | |
| 7. Moemoe ijsverwenkoffie | €13 |
| Een heerlijke koffie met vanille-ijs, slagroom en zoete vervennerij. | |
| 8. Supplement slagroom | €1 |



Nog een kleine Moemoe-tip...

Onze mayonaise serveren we graag apart. Zo blijven je frietjes heerlijk krokant tot de laatste hap. Is uw potje te klein, vraag er gerust nog één! 😊



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be

BIJ DE MOEMOE

Wie we zijn & waar we in geloven

WELKOM BIJ DE MOEMOE

Bij de Moemoe is een warm en huiselijk restaurant in het hart van Bornem. We geloven in puur koken, gezellig tafelen en samen genieten. Onze keuken is eerlijk, smaakvol en familiaal, met herkenbare gerechten die met liefde en zorg worden bereid. Hier mag je je thuis voelen, aanschrijven, genieten en even vertragen.



ELKE MAAND IETS BIJZONDERS

Benieuwd naar meer? Op www.bijdemoemoe.be vind je alle informatie over onze maandelijkse evenementen. Elke laatste vrijdag van de maand organiseren we een lekker, verrassend, gezellig en overheerlijk buffet. Een avond om samen te genieten, nieuwe smaken te ontdekken en de Moemoe-sfeer volop te beleven.



MAAK KENNIS MET NOMAIA

NOMAIA is het zusje van Bij de Moemoe. Met dezelfde liefde voor smaak en kwaliteit maken we kant-en-klare maaltijden voor supermarkten en groothandel. Zo brengen we onze pure, familiale keuken ook buiten het restaurant tot bij mensen thuis.



♥ *Dankjewel om hier aan tafel te zitten.
Smakelijk en tot gauw!* ♥



Stationsstraat 1



0474/61 05 28



www.bijdemoemoe.be