



Moulin
BISTRONOMIE



APERITIEVEN

Bubbels

Gosset Brut Excellence

Champagne | 12,50

De Prò

Cava | 7,50

Witte wijnen

Sauvignon Blanc-Verdejo 2016

Bodega Iniesta | Spanje | 4,75

Chardonnay Reserve 2015

Puy Florent | Languedoc | 5,50

Riesling 2015

Winter | Rheinhessen | 6,50

Gin & Tonics

Tanqueray & Schweppes

limoen | 7,50

Hendriks & Fever Tree

komkommer | limoen | 9,50

The Botanist & Fentimans

jeneverbes | limoen | 11,50

Gin Mare & Fever Tree

limoen | 11,50

Bobby's & Fentimans

limoen | 11,50

VOORGERECHTEN

Vitaal salade*

avocado | grapefruit | macadamia | yoghurt | 12,50

Pizza tonijn 'Le Garage'

rauw | filodeeg | wasabimayonaise | 14,50

Fines de Claire oester

naturel | peper | citroen | 3 st. 9,50 | 6 st. 18,50

óf als 'Oesters van Moulin' lauwwarm | zwarte bonen | 3 st. 11,50 | 6 st. 21,50

Carpaccio van MRIJ-rund

klassiek | parmezaan | basilicum | rucola olie | 14,50

Gemarineerde zalm

crème fraîche | zalmkaviaar | radijs | 16,50

Ganzenlever

geconfijt | appel | Golden Spiral Ice | 17,50

Langoustine

sparerib | groene curry | bospeen | 16,50

Gerechten met een * zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch bereid worden. Heeft u een voedselallergie? Overleg met onze bediening.

HOOFDGERECHTEN

Groene asperges*

morieljes | parmezaan | knolselderij | 21,50

Griet

grill | olijfolie | tomaat | venkel | 29,50

Kabeljauw

knolselderij | kreeftenjus | mergelchampignon | 27,50

Kreeft & Kemperkip

groene asperge | schaaldierenjus | rouille | 35,00

Weidekalf

lendenstuk | zwezerik | champignon | 28,50

Ossenhaas

aardappelgratin | rode wijnjus | 28,50

*Gerechten met een * zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch bereid worden. Heeft u een voedselallergie? Overleg met onze bediening.*

MOULIN PROEVERIJ 49,50

Wij serveren u alle onderstaande gerechten, in kleine uitvoering en/of om te delen.
Dit menu werkt uitsluitend indien alle tafelgenoten hieraan deelnemen.
Wijzigingen in het menu zijn helaas niet mogelijk.

Grijze garnalen met avocado en cocktailsaus

Carpaccio van runderlende

Tamme eend

sherry-rozijntjes | vijg

Rillette van lichtgerookte zalm

Pizza Tonijn

Kabeljauw

tomaat | olijfolie | venkel

Kalfslende

ratatouille | rouille | tijm

Proeverijtje van drie kleine desserts

óf

Kaas

plankje met drie

SEIZOENSMENU VAN RAYMOND

5 gangen (zonder de ganzenlever en de kaas) 65,00

6 gangen (zonder kaas) 72,50

7 gangen 79,50

Uitsluitend geserveerd indien alle tafelgenoten hieraan deelnemen.

Bijpassend wijnarrangement vanaf 32,50

Gemarineerde zalm

crème fraîche | radijs | zalmkaviaar

Griet

grill | tomaat | olijfolie | venkel

Kreeft & Kemperkip

schaaldierenjus | rouille | groene asperge

Ossenhaas

rode biet | knolselderij | rode wijn

Ganzenlever

geconfijt | appel | Golden Spiral Ice

Kaas

plankje met drie

Aardbei 'ton-sur-ton'

taartje yoghurt | romanoff | eton mess

DESSERTS

Crème Brûlée

vanille | oranjebloesem | vanilleroomijs | 9,50

Pure chocolade

sorbet | zoute karamel | 9,50

Tiramisu 2.0

koffieijs | amandeltjes | caramel | macaron | 9,50

Mango & Yoghurt

vanille | passievrucht | 12,50

Aardbei 'ton-sur-ton'

taartje yoghurt | romanoff | eton mess | 14,50

Proeverijtje

drie kleine dessertjes | 14,50

KAAS

Plankje met drie

rood | wit | blauw | 9,50

Plankje met vijf

wit | geit | rood | hard | blauw | 14,50

DESSERTWIJNEN

Zoete wijnen, aanbevolen bij uw dessert en kaas.

Pass de Cookies, Di Lenardo

wááánzinnig lekker! Een dessert op zichzelf. | 7,50

Muscat de Samos

Een gekoeld glaasje fruitig zoete muskaatwijn van het eiland Samos. | 4,50

Malvasia Nicosia

Amberkleurige 'Vino Liquoroso' met een niet al te zoete nootachtige smaak | 6,50

Pedro Ximenez

Stroperige donkere sherry met het aroma van rozijntjes. Super bij chocola! | 6,50

Alvear Pedro Ximénez de Añada 2011

'The most amazing PX I have ever tasted' *Robert Parker*
100 pts | 9,50

Kopke Port

Ruby: donkerrood, fruitig en krachtig
Tawny: iets belegen, zacht en licht zoet. | 4,50

Taylor's Port

10 years Old Tawny | 8,50
20 years Old Tawny | 12,50

AFTER DINNER KOFFIESPECIALITEITEN

Kop koffie crème | 3,75

Kop thee | 3,75

Espresso | 3,75

Dubbele espresso | 4,95

Cappuccino | 4,10

Koffie verkeerd | 4,10

SAMENGESTELDE KOFFIES

Irish Coffee | Jameson whiskey | 8,50

Spanish Coffee | Tia Maria | 8,50

DOM Coffee | D.O.M. Benedictine | 8,50

French Coffee | Grand Marnier | 8,50

Italian Coffee | Amaretto | 8,50

Koffiespecialiteiten worden geserveerd met een Moulin bonbon en macaron.

Extra ambachtelijke Moulin bonbon | p.st. 1,00

DIGESTIEVEN

COGNAC

Martell V.S. | 6,00
Martell V.S.O.P. | 7,50
Martell Cordon Bleu | 15,00
Normandin X.O. | 9,50
Ragnaud-Sabourin 1er Cru de Cognac X.O. | 25,00

ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S.O.P. | 7,50
Vaghi, Bas Armagnac 1979 | 12,50

CALVADOS

Busnel Trois Lys | 5,25
Boulard X.O. | 11,50
Boulard Hors d'Age | 12,50

WHISKIES

Sheep Dip Blended Malt | 6,50
Jameson Select Reserve | 7,50
Aberlour 10 years | 6,50
Laphroaig 10 years | 8,50
Bowmore 12 years | 7,50
The Balvenie Double Wood 12 years | 8,50
The Glenlivet 12 years | 7,50
Macallan Fine Oak 12 years | 17,50
Auchentoshan 21 years | 22,50
Octomore 07.3 | 32,50

*Vraag voor een uitgebreidere collectie
naar onze Whiskey-kaart!*

RUM

Havana Club Cuban aged Rum 7 años | 6,50

EAU DE VIE

Mirabelle, Theo Preiss | 6,50
Mirabelle Grande Reserve, Miclo | 9,50
Framboise, Theo Preiss | 6,50
Framboise, Brana | 9,50
Poire William, Brana | 9,50
Poire William Coeur de Chauffe, Miclo | 17,50
Marc d'Alsace de Gewurztraminer, Miclo | 9,50

GRAPPA

Prosecco, Valdobbiadene, Marzadro | 5,25
Chardonnay Barrique, Nonino | 9,50
Tignanello, Antinori | 14,50
Picolit Cru Monovitigno, Nonino | 17,50

LIKEUREN

Cointreau | 5,25
Drambuie | 5,25
Grand Marnier | 5,25
D.O.M. Bénédictine | 5,25
Tia Maria | 5,25
Baileys | 5,25
Likeur 43 | 5,25
Amaretto | 5,25
Sambuca | 5,25

OPEN WIJNEN

	Per Glas	Per Fles
Mousserend		
De Pró Cava Brut Heerlijk frisse mousserende wijn met vers, sappig fruit in de neus en een evenwichtige, zachte smaak met een milde mousse. Uitstekend aperitief!	7,50	35,00
Gosset Brut Excellence, Champagne Strakke, fruitige champagne. Aangenaam droog met op de achtergrond minerale accenten en een hint van specerijen	12,50	69,00
Wit		
Sauvignon Blanc - Verdejo, Iniesta 2016 Frisse, crispy witte wijn. Indrukken van kruisbes. Heerlijk aperitief!	4,75	19,50
Chardonnay Reserve Puy Florent 2015 Helder bleekgele kleur, typische chardonnay neus met indrukken van rijp fruit, anijs en toast. Volle stevige smaak met iets karamel. Heerlijk bij zomerse salades, vis maar ook kip.	5,50	27,50
Riesling, Winter, Rheinhessen 2015 Zuiver geurende Riesling met een fris aroma van limoen en citrus. Origineel aperitief, uitstekend bij oriëntaalse gerechten, maar ook heerlijk bij salades, vis- en kipschotels	6,50	29,50
Rosé		
Grenache, Domaine la Colombette 2016 Fraaie roze getinte wijn met fris en vers rood fruit in de geur en een volle, aromatische smaak met lengte en structuur. Uitstekend als aperitief met kleine, pittige hapjes, maar ook prima bij zomerse salades, wit vlees en pastaschotels	4,75	19,50
Rood		
Syrah - Tempranillo, Iniesta 2015 Jeugdig rood van kleur, fruitig, fris van geur met een lichte kruidigheid. Doordrinkbare, soepele en frisse smaak met een geurige afdronk	4,75	19,50
Corte Ottone Brindisi Riserva 2013 Zwoele, intense en 'jammige' rode wijn. Robuust en kruidig, met tonen van rijpe kersen en een vleugje vanille.	6,50	29,50

Voor een uitgebreide selectie van kwaliteitswijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.



Het Eiland 1
7271 BK Borculo
Tel. 0545-272030

www.moulinborculo.nl

 facebook.com/moulinborculo
 twitter.com/moulinborculo
 instagram.com/moulinborculo

Free WiFi
moulin_gast

