

# Moto

Sehen, riechen, schmecken und erleben Sie eine Safari wie nie zuvor.

## Essen in der Serengeti-Savanne

Willkommen im Restaurant Moto, wo das Feuer immer brennt und die köstlichen Düfte aus der Küche Sie willkommen heißen. Moto ist das afrikanische Wort für Feuer. Nehmen Sie Platz am knisternden Feuer und entdecken Sie die schöne Aussicht auf die weite Serengeti-Savanne, während die Köche Sie mit Spezialitäten vom Grill überraschen.

Während das Feuer langsam aufheizt und der Rauch aufsteigt, können Sie sich entspannen und die Erlebnisse des Tages Revue passieren lassen. Mit Leidenschaft bereiten die Köche die schmackhaftesten Gerichte zu, von saftigen Fleischgerichten über gegrilltes Gemüse bis hin zu authentischen afrikanischen Spezialitäten.

Lassen Sie Ihre Geschmacksnerven verwöhnen, genießen Sie den Sonnenuntergang in der Savanne und plaudern Sie über die Erlebnisse des Tages.

Sehen, riechen, schmecken und erleben Sie eine Safari wie nie zuvor.



In Beekse Bergen können Sie die Schönheit der Natur mit allen Sinnen erleben und genießen. Um die Natur zu schützen, versuchen wir, verschiedene Aspekte unserer Parks möglichst nachhaltig zu gestalten. Daher werden in unserem Restaurant viele nachhaltige Produkte angeboten, zum Beispiel Bio- und Fairtrade-Produkte sowie Produkte mit dem „Beter Leven“ (Besser Leben)-Qualitätssiegel. Das Safari Resort Beekse Bergen ist Inhaber des Green-Key-Zertifikats in Gold (höchste erreichbare Stufe). Green Key ist das führende (internationale) Qualitätssiegel für nachhaltige Unternehmen.

*Moto*

## Vorspeisen

<b>Brechbrot</b> 	8.5	<b>Salat der Saison</b> 	14.5
Sauerteigbrötchen auf dem Steinboden des Ofens gebacken   Leicht gesalzene Butter   Aioli		Salsa Verde   Gurke   Avocado   Apfel	
<b>Pastete vom Reh</b>	13.5	<b>Herings-Tartar</b> 	13
Pistazie   Kompott aus Südfrüchten und Orange		Rote Bete   Äpfel   Dressing   süß-saures Gemüse	
<b>Geschmack von Afrika</b> 	13.5	<b>Curryfisch</b>	14
Biltong   getrocknete Lammbatwurst   gebratene Nordafrikanischer Harissa-Dip   Crisp   Ras el Hanout Gewürze		Frischer Salat   Viktoriabarsch   marinierte Ananas   Curry-Dressing	
<b>Rindercarpaccio</b>	18	<b>Bio-Tomatensuppe</b> 	8.5
Pesto   Trüffelmayonnaise   Pinienkerne   Parmesankäse		Kräuteröl   Brot	

Tipp vom Chefkoch: 

In fast allen Gerichten sind Allergene enthalten. Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns das bitte mit! Wir helfen Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl.

## Hauptspeisen

Alle Speisen werden mit Pommes frites serviert

<b>Boboti</b>	21.5	<b>Dorade</b>	26.5
Südafrikanisches Fleischgericht   Couscous   Bananenchips		Kandierter Fenchel   Kartoffelwürfel   Weißweinsauce	
<b>Zebra-Nudeln (Schwarze und weiße Bandnudeln) 🌱</b>	20.5	<b>Rindfleisch-Burger vom Grill</b>	22.5
Trüffelsauce   gebratene Pilze   Paprika   Strauchtomaten   Parmesankäse		Brioche-Brötchen   Speckstücke   Cheddar   BBQ-Sauce   Kartoffelspalten	
<b>Salat Falafel 🌱</b>	19.5	<b>Zuschlag Doppelburger</b>	9.9
Süß-saurer roter Zwiebel   Joghurt-Knoblauch-Dressing			
<b>Rumpsteak</b>	29.5	<b>Zander</b>	26.5
Gemüsemischung   Rotweinsauce		Süßkartoffel   gemischtes Gemüse   cremige Fischsauce	
<b>Perlhuhn</b>	26.5	<b>Gemüsecurry 🌱 VEGAN</b>	18.5
Gegrilltes Gemüse   Cognac-Sahnesauce		Sauerteigbrötchen auf dem Steinboden des Ofens gebacken   Curry mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison	

### BEILAGEN

Frische Pommes frites	5
Loaded Fries	7.5
Gemüse der Saison	5
Kartoffelspalten (skin on)	5
Frischer Salat	5

In fast allen Gerichten sind Allergene enthalten. Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns das bitte mit! Wir helfen Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl.



**Afrikanisches Grillfest**

22.5

Eintopf | Linsen | Lammbratwurst vom Grill

**Langsam gegarte Rinderbrust**

24.5

Kartoffelmousseline | geschmorter Lauch |  
Rotweinsauce

## Nachspeisen

**Südafrikanischer Malva Pudding** 🍷 10

Whiskysauce | Vanillesauce

**Dame Blanche** 10.5

Vanilleeis | heiße Schokoladensauce |  
Schlagsahne

**Südafrikanischer Milch Kuchen** 9.5

Zimteis | Honigsauce | Zerkrümeln

**Crème brûlée** 10.5

Crème anglaise | Vanille aus  
Madagaskar | karamellisierter  
Zuckerüberzug

**Parfait met kardemom** 9.5

Kompott aus roten Früchten | Kekse |  
Mandel



## Vorspeisen

- Bio-Tomatensuppe**  7  
Mit oder ohne Fleischbällchen | Brot
- 'Gemüsegarten'**  7.5  
Tomaten | Gurken | Paprika | Joghurt-Ingwer-Dip |  
Cocktailsauce

## Hauptspeisen

- Hotdog**  11.5  
Tomatensalsa | Krautsalat
- „Zebra-Nudeln“ (schwarz-weiße Bandnudeln)**  12.5  
Frisches Gemüse | Sahnesauce | Parmesankäse
- Hähnchen-Nuggets aus Freilandhaltung** 9.5  
Pommes frites | hausgemachtes Apfelkompott |  
Mayonnaise
- Bio-Rinderkrokette** 9.5  
Pommes frites | hausgemachtes Apfelkompott |  
Mayonnaise
- Poffertjes**  9.5  
Puderzucker | Buttercreme

## Nachspeisen

- Rote Fruchtsuppe** 7.5  
Vanilleeis | Merengue
- Eis in einem Überraschungsbecher** 8.5  
Vanilleeis in einem Überraschungsbecher | Erdbeersauce  
| Smarties |  
Schlagsahne (Du kannst den Becher mit nach Hause  
nehmen)



Fast alle Gerichte enthalten Allergene. Hast du eine Allergie? Bitte lass es uns wissen. Dann arbeiten wir mit dir zusammen, um ein leckeres Essen ohne Allergene zu kreieren.

## Mittagsgerichte

<b>Bio-Tomatensuppe</b> 	8.5
Kräuteröl   Brot	
<b>Dikke Mik gesund</b> 	10.5
Müllerbrot (weiß oder braun)   Käse   gekochtes Ei   frische Kräuter   Kürbiskerne	
<b>Bio-Rinderkroketten</b>	13.5
Müllerbrot (weiß oder braun)   feiner Senf	
<b>Holländische Garnelenkroketten</b>	19.5
Müllerbrot (weiß oder braun)   Moto-Sauce (scharfe Mayonnaise mit Chili und Ingwer)	
<b>Salat der Saison</b> 	17.5
Salsa Verde   Gurke   Avocado   Apfel	
<b>Pita Falafel</b>  <b>VEGAN MÖGLICH</b>	16.5
Gegrilltes Gemüse   Salat   Knoblauchsauce	
<b>Rindercarpaccio auf Brot</b>	18
Müllerbrot (weiß oder braun)   hausgemachtes Pesto   Trüffelmayonnaise   Pinienkerne   Parmesankäse	
<b>Bagel mit Räucherlachs-Salat</b>	14.5
Dill-Frischkäse   Kapern	
<b>Uitsmijter (Spiegeleier)</b> 	14.5
Miller-Brot (weiß oder braun)   drei Spiegeleier   wahlweise Schinken, Käse oder Schinken/Käse	
<b>Hot Dog</b> 	11.5
Tomatensalsa   Krautsalat	
<b>Rindfleisch-Burger vom Grill</b>	22.5
Brioche-Brötchen   Speckstücke   Cheddar   BBQ-Sauce   Pommes frites	
<b>Zuschlag Doppelburger</b>	9.9

*Wir servieren Mittagessen zwischen 12:00 und 16:00 Uhr.*

*In fast allen Gerichten sind Allergene enthalten. Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns das bitte mit! Wir helfen Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl*

## Speisekarte für Snacks

<b>Brechbrot</b> 	8.5
Sauerteigbrötchen auf dem Steinboden des Ofens gebacken   Leicht gesalzene Butter   Aioli	
<b>Rinderbitterballen*</b> (6 Stück)	9.5
Feiner Senf	
<b>Käsebitterballen*</b>  (6 Stück)	9.5
Emmentaler   Gruyère   Parmesan   Senfmayonnaise	
<b>Gemischte Nüsse</b> 	5.5
<b>Grüne und schwarze Oliven</b> 	11
<b>Käsewürfel</b> 	9.9
Niederländischer Bauernkäse aus der Ruurhoeve in Hoogeloon   Apfeldicksaft	
<b>Wurstplatte</b>	9.5
Geräucherte Schweinswurst und Knoblauch- Rindwurst von der Walhoeve in Goirle   Senf	
<b>Käse- und Wurstplatte</b>	13.5
Niederländischer Bauernkäse aus der Ruurhoeve in Hoogeloon   Verschiedene Würste von der Walhoeve in Goirle   Apfeldicksaft	

*\*Knusprig frittierte Bällchen mit einer Füllung aus Rindfleisch oder Käse.*

*Die Snacks werden täglich von 12:00 bis 21:00 Uhr serviert.*

*In fast allen Gerichten sind Allergene enthalten. Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns das bitte mit! Wir helfen Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl.*