

Moto

Zie, ruik, proef en beleef safari als nooit tevoren.

Dineren aan de Serengeti savanne

Welkom in restaurant Moto, waar het vuur altijd brandt en heerlijke geuren uit de keuken je tegemoetkomen. De naam Moto is Afrikaans voor vuur. Neem plaats bij het knisperende haardvuur en ontdek het prachtige uitzicht over de uitgestrekte Serengeti savanne terwijl de koks je verrassen met de specialiteiten van de grill.

Terwijl het vuur langzaam opwarmt en de rook opstijgt, kun je ontspannen en terugdenken aan de avonturen van de dag. Met passie bereiden de koks de meest smakvolle gerechten, variërend van sappige vleesgerechten tot gegrilde groenten en authentieke Afrikaanse specialiteiten.

Prikkel je smaakpapillen, geniet van de zonsondergang aan de savanne en praat na over alle avonturen die je vandaag hebt beleefd.

Zie, ruik, proef en beleef safari als nooit tevoren.



In Beekse Bergen laten we je zien en ervaren hoe mooi de natuur is. Om de natuur te beschermen, proberen wij allerlei facetten in onze parken zo duurzaam mogelijk te maken. Daarom zijn er een aantal duurzame producten te verkrijgen in het restaurant, zoals biologische en Fairtrade producten en producten met het Beter Leven keurmerk. Safari Resort Beekse Bergen heeft het hoogst haalbare Green Key Goud certificaat behaald. Dit is hét (internationale) keurmerk voor duurzame bedrijven.

Moto

Voorgerechten

Breekbrood

8.5

Vloergebakken desembol |
lichtgezouten roomboter | aioli

Seizoenssalade

14.5

Salsa verde | komkommer |
avocado | appel

Paté van ree

13.5

Pistache | compote van
zuidvruchten en sinaasappel

Tartaar van haring

13

Rode biet | appel | dressing |
zoetzure groenten

Smaak van Afrika

13.5

Biltong | gedroogde lamsworst
| Noord-Afrikaanse harissa dip |
krokantje | ras el hanout kruiden

Kerrievis

14

Frisse salade | Victoriabaars |
gemarineerde ananas |
kerriedressing

Rundercarpaccio

18

Pesto | truffelmayonaise |
pijnboompitten | Parmezaanse kaas

Biologische tomatensoep

8.5

Kruidenolie | brood

Tip van de chef: 

In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb jij een allergie?
Meld het ons. Wij helpen je graag bij het maken van je keuze.

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Boboti	21.5	Dorade	26.5
Zuid-Afrikaanse gehaktschotel uit de oven couscous bananenchips		Gekonfijte venkel aardappelblokjes witte wijnsaus	
Zebrapasta (zwart-witte lintpasta) 🌱	20.5	Runderburger van de grill	22.5
Truffelsaus paddenstoelen paprika tomaten Parmezaanse kaas		Brioche broodje uitgebakken spek Cheddar BBQ-saus wedges	
		Supplement dubbele burger	9.9
Salade falafel 🌱	19.5	Snoekbaars	26.5
Zoetzure rode ui yoghurt-knoflookdressing		Zoete aardappel gemengde groenten romige vissaus	
Rump steak	29.5	Groentecurry 🌱 VEGAN	18.5
Groentenmix rode wijnsaus		Vloergebakken desembol curry van diverse seizoensgroenten	
Parelhoen	26.5		
Gegrilde groenten romige cognacsaus			

BIJGERECHTEN

Verse frites	5
Loaded fries	7.5
Groenten van het seizoen	5
Aardappelwedges 'skin on'	5
Frisse salade	5

In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb jij een allergie? Meld het ons. Wij helpen je graag bij het maken van je keuze.

**Afrikaanse braai**

22.5

Stoofgerecht | linzen | lamsworstje van de grill

Langzaam gegaarde runderbrisket

24.5

Aardappelmousseline | gestoofde prei |
rode wijnsaus

Nagerechten

Malva cake (sponscake) 🍰 10

Whiskysaus | vanillesaus

Dame Blanche 10.5

Vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Zuid-Afrikaans melktaartje 9.5

Kaneelijs | honingsaus | crumble

Crème brûlée 10.5

Crème anglaise | vanille uit Madagaskar | gekarameliseerd suikerlaagje

Parfait met kardemom 9.5

Rood fruit compote | kletskep | amandel



Voorgerechten

Biologische tomatensoep 	7
Met of zonder gehaktballetjes brood	
‘Groentetuintje’ 	7.5
Tomaatjes komkommer paprika yoghurt-gemberdip cocktailsaus	

Hoofdgerechten

Hotdog 	11.5
Tomatensalsa koolsalade	
‘Zebrapasta’ (zwart-witte lintpasta) 	12.5
Verse groenten roomsaus Parmezaanse kaas	
Kipnuggets van scharrelkip	9.5
Frietjes huisgemaakte appelcompote mayonaise	
Biologische rundvleeskroket	9.5
Frietjes huisgemaakte appelcompote mayonaise	
Poffertjes 	9.5
Poedersuiker roomboter	

Toetjes

Soepje van rood fruit	7.5
Vanilleroomijs merengue	
Ijs in een verrassingsbeker	8.5
Vanille-ijs in een verrassingsbeker aardbeiensaus smarties slagroom (de beker mag je mee naar huis nemen)	

In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb je een allergie? Laat het ons weten. Dan stellen we samen met jou een lekkere maaltijd samen zonder allergenen.



Lunchkaart

Biologische tomatensoep 🌱	8.5
Kruidenolie brood	
Dikke Mik gezond 🌱	10.5
Molenaarsbrood (wit of bruin) kaas gekookt ei verse kruiden pompoenpitten	
Biologische bourgondische rundvleeskroketten	13.5
Molenaarsbrood (wit of bruin) fijne mosterd	
Hollandse garnalenkroketten	19.5
Molenaarsbrood (wit of bruin) Moto-saus (pikante mayonaise met chilipeper en gember)	
Seizoenssalade 🌱	17.5
Salsa verde komkommer avocado appel	
Pita falafel 🌱 VEGAN MOGELIJK	16.5
Gegrilde groenten sla knoflooksaus	
Carpaccio op brood	18
Molenaarsbrood (wit of bruin) huisgemaakte pesto truffelmayonaise pijnboompitten Parmezaanse kaas	
Bagel met gerookte zalm	14.5
Dille-roomkaas kappertjes	
Uitsmijter 🌱	14.5
Molenaarsbrood (wit of bruin) drie gebakken eieren keuze uit ham, kaas of ham/kaas	
Hotdog 🌱	11.5
Tomatensalsa koolsalade	
Runderburger van de grill	22.5
Briochebroodje uitgebakken spek cheddar BBQ-saus frites	
Supplement dubbele burger	9.9

We serveren lunch tussen 12:00 en 16:00 uur.

In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb jij een allergie?
Meld het ons. Wij helpen je graag bij het maken van je keuze.

Borrelkaart

Breekbrood 🌱	8.5
Vloergebakken desembol lichtgezouten roomboter huisgemaakte aioli	
Rundvleesbitterballen (6 stuks)	9.5
Fijne mosterd	
Kaasbitterballen 🌱 (6 stuks)	9.5
Emmentaler Gruyère Parmezaanse kaas mosterdmayonaise	
Gemengde nootjes 🌱	5.5
Groene en zwarte olijven 🌱	11
Kaasblokjes 🌱	9.9
Hollandse boerenkaas van de Ruurhoeve uit Hoogeloon appelstroop	
Worstplank	9.5
Gerookte varkensworst en runder-knoflookworst van de Walhoeve uit Goirle mosterd	
Kaas- en worstplank	13.5
Hollandse boerenkaas van de Ruurhoeve uit Hoogeloon verschillende worsten van de Walhoeve uit Goirle mosterd appelstroop	

De borrelkaart wordt dagelijks tussen 12:00 en 21:00 uur geserveerd.

*In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb jij een allergie?
Meld het ons. Wij helpen je graag bij het maken van je keuze.*