



MENUKAART

KOFFIE & THEE
LUNCH & DINER
BIER & WIJN
COCKTAILS & HAPJES

KOFFIE

Koffie	2,50
Cappuccino	2,90
Espresso	2,50
Latte Macchiato	3,40
Koffie Verkeerd	2,90
Flat White	3,90
Dubbele koffie	3,60
Dubbele espresso	3,60
IJskoffie (Karamel/Vanille)	4,00
Speciale koffie (Irish, Italian, Baileys, Licor 43)	6,50

Alle koffie's zijn decafé mogelijk (+ 0,50)

Melk kan vervangen worden door havermelk (+0,60)

WARME CHOCOMEL

Warme chocomel	3,50
met slagroom	4,10
met rum en slagroom	6,20
Javaans Meisje	3,20
espresso, warme chocomel en kaneel	
Chai Latte	3,20
luxe mengeling van zwarte thee, specerijen en melk	

THEE

Clipper thee	2,50
Verse Muntthee	3,60
Verse Gemberthee	3,60
Winterthee	3,60
(kaneel, gember en sinaasappel)	

BIJ DE KOFFIE

Moenen's Chocolate Brownie	3,90
New York-Cheesecake	3,90
Huisgemaakte Carrotcake	3,90
Appeltaart van de Buurtmarkt	4,00
Monchoutaart van de Buurtmarkt	4,00
Met slagroom? (+0,60)	

Wist je dat onze brownie
glutenvrij is?



FRISDRANKEN

Coca Cola	2,80	Finley Bitter Lemon	2,90
Coca Cola Zero	2,80	Finley Ginger Ale	2,90
Fanta Orange	2,80	Finley Tonic	2,90
Fanta Cassis	2,80	Rivella	2,90
Sprite	2,80	Ginger beer	3,60
FuzeTea Sparkling	2,90	Appelsap	2,80
FuzeTea Green	2,90	Chocomel	2,80
Chaudfontaine Sparkling	2,80	Fristi	2,80
Chaudfontaine Still	2,80	Halfvolle melk	2,50
		Verse jus	3,70

HUISGEMAAKTE LIMONADES VAN DE AANMAKERIJ

De aanmakerij maakt siropen op ambachtelijke wijze, op basis van écht fruit, pure specerijen en kruiden. Zonder kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen.

FRAMBOZEN ICED TEA	4,50
met verse munt	
HOME MADE LEMON ICED TEA	4,50
met citroen	
GEMBER- SINAASAPPEL	4,50
met sinaasappel	
RABARBER-AARDBEI	4,50
met munt	
CITROENLIMONADE	4,50
met citroen	

De siropen zijn ook per fles te koop, leuk om mee naar huis te nemen! €8,50



LUNCH

Wij serveren lunch tot 16:00

SOEP

TOMATENSOEP

6,00

met basilicumcrème, geserveerd met brood en boter

WISSELENDE SOEP

6,50

creativiteit van de keukenbrigade, vraag de bediening

LUXE TOSTI

CROQUE MARIKEN

5,25

Stolwijker Extra Belegen met paprika, tomaat en rode ui

CROQUE MOENEN

5,75

met ham, kaas en een sunny-side-up gebakken ei

CROQUE PIKANTE KIP

6,25

met pulled chicken, kaas, rode ui en sriracha

CROQUE SUÇUK

6,75

met knoflookworst en kaas op Turks brood

WARMER LUNCH

RUNDEVLEES- OF GROENTEKROKETTEN

7,95

2 kroketten op vloerbrood met mayonaise en mosterd

UITSMIJTER MARIKEN

7,50

3 sunny-side-up gebakken eieren op vloerbrood.
Met ham (+0,60), kaas (+0,60) of bacon (+0,60)

UITSMIJTER MOENEN

10,20

3 sunny-side-up gebakken eieren op vloerbrood
met gerookte zalm en pistou

MOENENBURGER

12,95

runderhamburger met Emmentaler, crispy bacon,
sugar leaf sla, tomaat, augurk, ui en
hamburgersaus

MARIKENBURGER

11,95

no-chicken-burger, sugar leaf sla, avocadocrème,
Kimchi, rode coleslaw en hoisinsaus

PORTIE FRIETHOES VERSE FRITES

4,50

met mayonaise, gewoon zo of lekker voor erbij



SALADES

- CAESAR SALADE** Klein 9,25 | Groot 13,95
 romeinse sla, kip, cherrytomaatjes, knoflookcroutons,
 ei, Parmezaanse kaas, bacon en caesar-dressing
- SALADE CARPACCIO** Klein 8,50 | Groot 12,95
 sla, cherrytomaatjes, pistou, pijnboompitten en
 parmezaanse kaas
- SALADE GEITENKAAS** 🌱 Klein 8,25 | Groot 11,75
 sla, cherrytomaatjes, rode ui, blauwe druiven,
 walnoten en PX-dressing
- SALADE NIÇOISE** Klein 9,95 | Groot 14,75
 sla, zwarte olijven, haricots vert, cherrytomaatjes, rode
 ui, kappertjes en medium-rare gebakken tonijnsteak

VLOERBROOD

- GEITENKAAS** 🌱 8,75
 met sla, honing, rode ui, druiven, walnoten,
 cherrytomaatjes
- STOLWIJKER EXTRA BELEGEN** 🌱 9,25
 sla, mosterd-mayonaise, zilveruitjes, tomaat en tuinkers
- PASTRAMI** 9,75
 warm gemarineerde pastrami met komkommer,
 rucola, tuinkers, augurk, rode ui en dragoncreme
- CARPACCIO** 9,50
 sla, pijnboompitten, pistou en parmezaanse kaas
- CLUBSANDWICH** 10,25
 geroosterd maisbrood, sla, pulled chicken, tomaat,
 ei, crispy bacon, kruidencreme en naturel chips
- GEROOKTE ZALM** 9,50
 sla, cherrytomaatjes, kappertjes, rode ui en
 kruidencreme
- BABA GANOUSH** 🌱 8,25
 met granaatappelpitjes, gepofte paprika, geroosterde
 courgette en gerookte amandelen



DINER

Wij serveren diner van 17:00 tot 21:00

DRIEGANGENMENU

26,00

keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten op de kaart

Voorgerechten

ZUURDESEMBROOD  6,50

met huisgemaakte kruidenboter en tomaten/olijven tapenade

TOMATENSOEP  6,00

met basilicumcrème, geserveerd met brood en boter

SOEP VAN HET MOMENT 6,50

creativiteit van de keukenbrigade, geserveerd met brood en boter

CARPACCIO Voor 8,50 | Hoofd 12,95

met rucola, parmezaanse kaas, pijnpoompitten en pistou

SALADE NIÇOISE Voor 9,95 | Hoofd 14,75

sla, zwarte olijven, haricots vert, cherrytomaatjes, rode ui, kappertjes en medium-rare gebakken tonijnsteak

SALADE GEITENKAAS  Voor 8,25 | Hoofd 11,75

Romeinse sla, cherrytomaatjes, walnoten rode ui en PX-dressing

CAESAR SALADE Voor 9,25 | Hoofd 13,95

Romeinse sla, cherrytomaatjes, kip, knoflookcroutons, ei, bacon, Parmezaanse kaas en caesar dressing

BRUSCHETTA 7,50

Met basilicum-tomatensalsa en Coppa di Parma

Vanzelfsprekend houden wij graag rekening met diëten en allergieën. Vraag gerust naar onze allergenenkaart.

Ook denken wij graag mee met de kleintjes (tot 12 jaar)



Hoofdgerechten

ZALMRISOTTO 14,95
met Parmezaanse kaas, cherrytomaatjes en rucola

GAMBA'S 14,95
lak van chilisaus en knoflook, afgeblust met witte wijn. Geserveerd met seizoensgroenten, en krieltjes of frites

BIEFSTUK 16,25
met pepersaus. Geserveerd met seizoensgroenten, en krieltjes of frites.

HUISGEMARINEERDE SPARERIBS 16,50
met zoet-pittige lombok-lak met knoflooksaus en mayonaise. Geserveerd met een frisse salade en frites

CRISPY TORTILLA MET JACKFRUIT 🌱 13,50
gewokte pulled jackfruit met seizoensgroenten, gerookte amandelen en sesamsaus

MOENENBURGER 15,50
runderburger met Emmentaler, crispy bacon, sugar leaf sla, tomaat, augurk, ui, hamburgersaus en frites

MARIKENBURGER 🌱 14,50
no-chicken-burger, sugar leaf sla, avocadocrème, Kimchi, rode coleslaw, hoisinsaus en frites

CHEF'S SPECIAL div.
Vis, vlees of vegetarisch. Vraag de bediening!

ON THE SIDE

Geroosterde krieltjes met mayonaise 5,00
Frisse salade 3,50
Friethoes verse frites met mayonaise 4,50
Seizoensgroenten 3,75



Nagerechten ↪

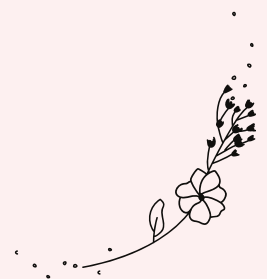
Nagerechten

CHOCOLADE BROWNIE	5,95
met vanille-ijs en slagroom	
NEW YORK-STYLE CHEESECAKE	6,50
met frambozenijs en slagroom	
CARROT CAKE	5,25
met citroenijs en slagroom	
3 BOLLEN SORBETIJS	4,75
frambozen-, citroen- en mangoijs met kletsoppen en slagroom	
WISSELEND DESSERT	div.
Creativiteit van de keukenbrigade, vraag de bediening!	

Iets te vieren? De keukenbrigade maakt graag een Grand Dessert om te delen. 12,50 (2 personen)

Digestief

VERSTERKTE WIJNEN	Div.
Kijk bij de wijnpagina	
SPECIALE KOFFIE'S	6,50
Irish, Spanish, Italian, Baileys, Licor 43	
ESPRESSO MARTINI	10
cocktail met koffie, koffielikeur en wodka	
JAMESON WHISKEY	4,50
zachte Ierse Whiskey	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	5,20
rokerige geur zoet en een zijdezachte afdronk	
GLENFIDDICH 12YO	6,20
fruitig met een vleugje turf	





Cocktails

CLASSIC GIN & TONIC 8

Gordons London Dry Gin & Finley
Tonic met munt en citroen

PINK GIN & TONIC 8

Fruitige Pink Gin & Finley Tonic
met rood fruit

APEROL SPRITZ 8

Fris italiaans aperatief met
sinaasappel

MOSCOW MULE 9

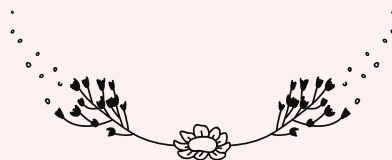
Smirnoff Wodka, Ginger beer,
rietsuiker & limoen

ESPRESSO MARTINI 10

Smirnoff wodka, Kahlua,
espresso, suikerwater

PORNSTAR MARTINI 11

Passievrucht, Absolut Vanilla,
limoen, eiwit



Wijnen

Wit

CHENIN BLANC

Massai, Zuid-Afrika - Paarl
sappig | citrus | kruidig

Fris&Fruitig

4,20

21,90

CHARDONNAY

Byrne Estate, Chardonnay, Australië - Riverland
rijp | Perzik | Vanille

Soepel&Rond

4,20

21,90

MÜLLER-THURGAU LIEBLICH

Vinision, Duitsland - Rheinhessen
friszoet | tropisch fruit | honing

Zoet&Fruitig

4,20

21,90

VERDEJO

San Antolin, Spanje - Rueda
exotisch | kiwi | munt

Vol&Rond

4,50

22,90

GRAUBUGUNDER

Schneider Pfaffman, Duitsland - Pfalz
rijp | ananas | notig

Vol&Rond

4,90

24,90

PINOT BLANC

Weingut Sander, Duitsland - Rheinhessen
rijp | wit fruit | kruiden

Vol&Rond

6,20

28,50

SAUVIGNON BLANC

Konrad & Co.LTD Nieuw-Zeeland - Marlborough
exotisch - passievrucht | lychee

Fris&Fruitig

5,90

26,90

GRÜNER VELTLINER

Weingut R & A Pfaffl, Oostenrijk - Niederösterreich
kruidig | appel | peper

Fris&Fruitig

5,20

25,90

CHARDONNAY

Zeter, Frankrijk - Languedoc
abrikoos | boter | vanille

Vol&Rond

5,10

25,90

RIESLING TROCKEN R³

Corvers Kauter, Duitsland - Rheingau
kruidig | wit fruit | mineraal

Fris&Fruitig

6,30

28,90

CAVA BRUT

Estrella de Oro, Spanje - Penedes
kruidig | tropisch fruit | elegant

Mousserend

23,90



ROOD

Wijnen



BARDOLINO

Cantina di Soave, Italië - Veneto
fris | kers | specerijen

Licht&Fruitig

4,20

21,90

MALBEC

Los Cardos, Argentinië - Medoza
jammy | pruim | vanille

Vol&Rond

4,20

21.90

BLAUER ZWIEGELT

Weingut R & A Pfaffl, Oostenrijk - Niederösterreich
fruitig | kers | rokerig

Soepel&Rond

5,20

25,90

SPÄTBURGUNDER

von Winning, Duitsland - Pfalz
fris | kers | kruidnagel | cacao

Licht&Fruitig

6,10

27,90

CÔTE DU RHÔNE

Domaine Cabasse, Frankrijk - Rhône
kruidig | braam | pruim | laurier

Vol&Rond

4,90

24,90

CHIANTI

I Sodi del Paretaio, Italië - Toscane
pruim | viooltjes | laurier

Vol&Rond

6,50

29,50

SHIRAZ 'VINE DRIED'

Wilcox, Australië
bosfruit | specerijen | eucalyptus

Vol&Rond

5,90

26,90

TINTO RISERVA

Quinta da Plansel, Portugal - Alentejo
bes | cacao | vanille

Krachtig&Complex

6,20

28,50

RIOJA CRIANZA

Primicia, Spanje - Rioja
kers | bosbes | vanille

Krachtig&Complex

6,50

29,50

VALPOLICELLA RIPASSO

Monte Santoccio, Italië - Veneto
kruidig | rood fruit | kaneel

Vol&Rond

34,50

BAROLO RISERVA

Cantine Sartirano, Italië - Piëmont
krachtig | chocolade | vanille

Krachtig&Complex

38,50



Wijnen



Rose PINOT GRIGIO BLUSH
Cantine Sacchetto, Italië - Veneto
fris | licht | peer | bessen

Fris&Fruitig

4,20

21,90

Rose ROSE D'ANJOU
Chatelain Desjacques, Frankrijk - Loire
fris | licht | aarbei | kersen | zoetje

Lichtzoet&Fruitig

4,30

23,50

Versterkt ZIBIBBO
Italië - Sicilië
abrikoos | citrusschil | honing

4,20

PORT RUBY
Kopke, Portugal - Douro
zoet | vol | zwarte bessen

4,20

PORT TAWNY
Kopke, Portugal - Douro
zacht | complex | karamel

4,20

OSBORNE PEDRO XIMÉNEZ SHERRY 4,20
Osborne, Spanje - Andalucië
chocolade | noten | rozijnen

Waste-no-Wine woensdag

Nog niet uitgeproefd?
Elke woensdag kun je onze
open speciaalwijnen
proeven voor 3,90 per glas

Wijnproeven?

Wij willen je graag laten proeven van alles wat we in huis hebben. Daarvoor hebben we verschillende proeverijen voor je samengesteld. Alle proeverijen worden geserveerd met verschillende lekkere hapjes. Natuurlijk houden wij graag rekening met diëten en/of allergieën.

PROEVERIJ MARIKEN 14,90

3-gangenproeverij
Keuze uit witte of rode wijn
Gecombineerd met hapjes

PROEVERIJ MOENEN 19,90

4-gangenproeverij
Zowel witte als rode wijn
Gecombineerd met hapjes

Proeven met meer dan 4 personen?
Dan vragen wij jullie te reserveren.



Tapbieren

Bieren

Jupiler | 3,20

Jupiler, Bitterzoet Belgisch pils | 5,2%

Hoegaarden | 4,20

Hoegaarden, fris en fruitig witbier met een licht tarwezuurtje | 4,9%

Leffe Blond | 4,70

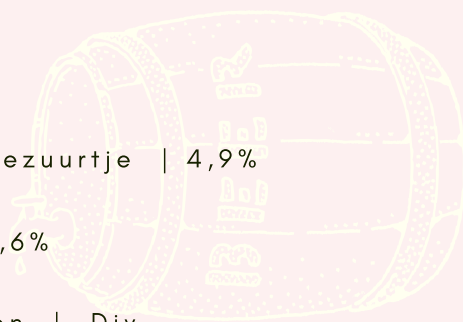
Leffe, zoet, goudblond en licht bitter blond bier | 6,6%

Hemeltap | Div.

Wisselende bieren van Brouwerij de Hemel uit Nijmegen | Div.

Moenen's Wisseltap | Div.

Naast bovenstaande tapbieren hebben wij nog 5 goedgevulde kranen | Div.



Flesbieren

Blond

La Trappe blond | 4,70

De Koningshoeven, vol en zacht trappistenbier uit Nederland | 6,5%

Brugse Zot | 4,90

De Halve maan, soepel, licht en bitter bier uit Brugge | 6%

Lamme Goedzak | 5,60

De Scheldebrouwerij, fruitig blondbier met een prikkelende bitterheid | 6,5%

Kraken Blond | 4,90

Stadshaven, fris blond bier met tonen van bloedsinaasappel en kiwibes | 6,0%

Lager

Holy Günther | 4,70

Two Chefs, frisse dorstlessende lager | 6,5%

Vedett Extra | 4,70

Moortgat, friszoete en licht bittere pils | 5,2%

Ur-Pilsner | 4,50

Stadshaven, vol en rijke pilsner | 5,0%

Wit & Weizen

Franziskaner Hefe-Weisse 50cl | 6,00

Franziskaner, romig tarwebier, met een licht kruidige en licht fruitige smaak | 5%

Hertog Jan Weizener | 4,00

Hertog Jan, Belgisch witbier en een Duitse weisse gebrouwen in Nederland | 5,7%

La Trappe Witte Trappist | 4,80

De Koningshoeven, frisse en licht-moutige dorstlessen | 5,5%

Great White | 5,20

Stadshaven, fris witbier met tarwesmaak met tonen van grapefruit | 5,3%



Bieren

FLESBIEREN

Dubbel & Donker

Leffe Bruin | 4,70

Leffe, donker, gebrande mout, zoet en lichtbitter 6,5%

Westmalle Dubbel | 5,00

Westmalle, donker, zoet, rijk met een verfijnde bitterheid | 7%

Hertog Jan Grand Prestige | 4,90

Hertog Jan, Gerstewijn, bitter als pure chocola, zoet als karamel | 10%

La Trappe Quadrupel | 5,20

De Koningshoeven, complex met zacht zoete aroma's | 10%

Zwaar blond & tripel

Hertog Jan Tripel | 4,90

Hertog Jan Brouwerij, zoete en doordrinkbare tripel uit Arcen | 8,5%

Duvel | 5,50

Moortgat, bier met een delicate pareling en een aangename zoetheid | 8%

Tripel Karmeliet | 5,60

Bosteels, een verfrissende tripel, met een 3-granenrecept. | 8,4%

Piranha tripel | 5,20

Stadshaven, fris maar stevige tripel met tonen van fris fruit | 8,5%

Zeezuiper | 5,80

De Scheldebrouwerij, fris droge tot licht zoete tripel | 8%

Westmalle Tripel | 5,60

Westmalle, een helder goudgeel complex trappistenbier met fruitige geur | 9,5%

IPA

Jopen Mooie Nel | 6,50

Jopen, fris fruitige ipa met een flinke dosis bitterheid | 6,5%

Brewdog Punk IPA | 5,90

Brewdog, tropisch fruit met een bittere afdronk | 5,4%

IJ IPA | 5,80

Brouwerij 't IJ, fruitig en bitter, als grapefruit | 7%

Bon Chef | 5,80

Two Chefs, NEIPA, zeer fruitig en maar licht bitter | 5%

Stadshaven IPA | 5,00

Stadshaven brouwerij, Stevige en moutige IPA | 4,5%



Bieren

FLESBIEREN

Fris & fruitig

Belle-Vue Kriek | 3,90

Belle-Vue, zoet fruitbier, smaak van kers met een licht zoetzure afdronk | 8%

Kasteel Rouge | 5,90

Kasteel, melange van Kasteel donker en kersenlikeur, een fruitbier met body | 8%

Hoegaarden Radler | 3,90

Hoegaarden, verfrissende mix van Hoegaarden wit en citroen- en limoensap | 8%

Liefmans Fruitesse | 4,20

Liefmans, verfrissend fruitbier, smaak van roodfruit. Geserveerd met ijs | 8%

Oude Geuze | 4,60

Boon, blend van verschillende Lambiekbieren, friszure afdronk | 7 %

Two Chefs Sour (wisselend) | 6,90

Two Chefs Brewing brouwt wisselde sour bieren, vraag de bediening | div%

Amber

Pauwel Kwak | 5,30

Bosteels, zoete en volle smaak van karamel | 8,4%

Hertog Jan Karakter | 4,60

Hertog Jan, fruitig amberkleurig bier, met een duidelijke moutsmak | 7,5%

La Trappe Isid'or | 5,20

De Koningshoeven, amberkleurig trappistenbier, complexe smaken | 7,5%

Appelcider

Sunny Apple | 5,00

UWE Cider&Ales, een friszure appelcider gemaakt in Elst | 6%

Awesome Blossom | 5,00

UWE Cider&Ales, een frisse appelcider gemaakt met vlierbloesem | 6%

Alcoholvrij

Jupiler 0.0 | 3,00

Jupiler, alcoholvrije dorstlessen pils

Hoegaarden Radler 0.0 | 3,00

Hoegaarden, alcoholvrije Radler

Leffe Blond 0.0 | 3,90

Leffe, lichtzoet alcoholvrij blond bier, bijna niet te onderscheiden van de échte



Borrelhapjes

CHICKEN STRIPS 5,50
met Samuraisaus (6)

CALAMARI 6,50
met Knoflooksaus (10)

OMA BOBS BITTERBALLEN 6,75
met Mosterd & Mayonaise (7)

CHILI-CHEESE BITES🌱 6,00
met Samuraisaus (10)

CHORIZO KROKETJES 7,50
met Mayonaise (6)

VEGA(N) LOEMPIA'S🌱 5,50
met Chillisau (10)

VEGA(N) VLAMMETJES🌱 7,30
met Chillisau (6)

VEGA(N) GROENE CURRY BITTERBALLEN🌱 6,75
met vegan mayonaise (7)

ZUURDESEM BROOD🌱 6,50
met huisgemaakte kruidenboter
en tomaten/olijftapenade

FRIETHOES VERSE 4,50
FRITES🌱
net Mayonaise

OLIJVEN🌱 3,50
Huisgemarineerd

SUCUK 3,65
Turkse worst

NOTENMIX🌱 2,50



MIX-IT-UP 7,75
Een mix van alle hapjes
uit deze rij (8)

MIX-IT-UP VEGAN🌱 7,75
3 Vegan loempia's,
3 Vlammetjes, 3 bitterballen (9)

ANTIPASTI PLANK 12,50
Pastrami, olijven, gevulde
pepers, Coppa di parma,
Manchego, pesto, brood

NACHO'S🌱 8,80
Gepofte paprika, tomaat, rode
ui, gegratineerd met kaas.
Geserveerd met crème fraîche
en guacamole

KAASPLANKJE🌱 9,50
Morbier, Pont L'Évêque, Blue
Stilton met druiven, noten en
zuurdesembrood

ALL IN 30,00
7 stuks bittergarnituur,
Manchego, zuurdesembrood met
dip, Coppa di Parma en olijven.
Vanaf 4p.(7,50 p.p)



Het verhaal van Moenen

Behalve hét Grand Café op de Grote Markt in
Nijmegen heeft Moenen ook nog een andere
betekenis

Zo is Moenen de duivel en één van de
belangrijkste karakters in het klassieke
verhaal 'Mariken van Nimwegen'

Het verhaal gaat over Mariken uit Nijmegen,
die er door haar tante van beschuldigd wordt
dat ze een relatie heeft met haar bloedeigen
oom. Compleet van streek door de
beschuldigingen vlucht Mariken weg van de
situatie.

Niet wetend wat te doen en volledig wanhopig
begint Mariken te bidden om hulp. Het maakt
haar niet eens meer uit van wie de hulp komt!
'Gelukkig' hoort Moenen haar gebeden en hij
besluit Mariken te verleiden. Dat lukt vrij
aardig en hij lokt haar mee naar Antwerpen.
Daar leven Moenen en Mariken zeven jaar lang
een zondig leven en genieten van alles wat God
ooit verboden heeft..



Grote Markt 35-36
6511 KB Nijmegen
024 3656546
www.grandcafemoenen.nl
info@grandcafemoenen.nl

In het café bieden wij
gratis wifi aan
Wachtwoord:CafeMoenen