



## Culinaire Bistro Marijke Muoi wine & dine

### Eerlijk, puur en lokaal

Met veel trots heten wij u van harte welkom in onze culinaire bistro: Marijke Muoi Wine & Dine.

De gerechten zijn eerlijk en ambachtelijk waarbij in de bereiding gebruik wordt gemaakt van de beste streekproducten en ingrediënten.

Uitgangspunt van onze keuken vormt het seizoen en lokale producten met als resultaat harmonieuze gerechten waarbij wij de klassieke basis op verrassende wijze weten te combineren met eigentijdse accenten.

De wijnkaart is samengesteld na een zorgvuldige selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. Uniek is dat er 70 wijnen per glas te bestellen zijn. Ons team adviseert u graag passende en verrassende wijnen!

Chef de Cuisine Joram van der Staaij en zijn team geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Dit komt vooral tot uiting in het **Marijke Muoi Signatuur menu**. Hierbij laat u zich verrassen in een (h)eerlijke culinaire avond in 4, 5 of 6 gangen, waarin de keuken graag laat zien wat ze in huis heeft.

Naast het Signatuur menu stellen wij een regelmatig wisselend **Gourmand keuze menu** voor u samen of u kunt een keuze maken uit onze a la carte kaart.

Wilt u vegetarisch dineren, dan presenteren wij u graag ons **Marijkes groente menu**.

Namens het complete team Marijke Muoi Wine & Dine wensen wij u een onvergetelijke avond vol gastronomie en gastvrijheid

Thom van der Heide en Joram van der Staaij

**Gourmand keuze menu:**

3- gangen 42,50

**Marijke Muoi Signatuur menu:**

6- gangen 69,50

5- gangen 59,50

4- gangen 49,50

**Marijkes groente menu:** 

6- gangen 67,50

5- gangen 57,50

4- gangen 47,50

**All-in-menu:**

6- gangen Inclusief champagne aperitief, wijnarrangement, BRU tafelwater en koffie/thee met friandises  
120,00

**Prieuwke menu:**

10- gangen Proeverij van 10 amuse gerechtjes, geserveerd in meerdere gangen waarin de keuken graag wil laten zien wat ze in huis heeft  
65,00 (tot 19.30 uur)

*Marijke*  
WINE & DINE  
*Muoi*  
**Gourmand keuze menu**

**Sneekermeerpaling**

Gerookt, palingsalade, ansjovis, limoen, waterkers

**Prei** 

Nori, ponzu en crème van colombo spice

**Eendenlever**

Witte chocolade, pistache, appel en earl grey thee gelei

\*\*\*

**Ijsselmeerbaars**

Geroosterd, appelstroop, Friese geeltjes aardappel, knolselderij, antiboise met Friese droge worst

**Geitenkaas uit Blije** 

Courgette, gepofte emulsie van paprika, rode ui en aubergine

**Jonge Katlijker rund**

Gebraden lende met slavinkje, witlof en morielje paddenstoelen

\*\*\*

**Gerijpte kazen**

Regionale en internationale kazen met Toast, noten & vijgenbrood

**Sinaasappel**

Honing van imker Kuipers en witte chocolade

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Meld het bij onze gastvrouw/gastheer. Onze gerechten zijn bereid in een omgeving waar diverse allergenen aanwezig zijn, al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

## Marijkes groente menu

### **Prei**

Nori, ponzu en crème van colombo spice

### **Geitenkaas uit Blije**

Courgette, gepofte en emulsie van paprika, rode ui, aubergine

### **Aardperen**

In roomboter gegaard met knol albidum pico truffel

### **waterkers**

Als risotto, hoeve eitje, Hollandaise en kaviaar van de steurhoeve

### **Gerijpte kazen**

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

### **Sinaasappel**

Honing van imker Kuipers en witte chocolade

## **De teelt van onze groenten en kruiden!**

Wij nemen u graag mee in het verhaal van de herkomst van onze dagelijkse verse, lokale groente en kruiden producten. Culinaire bistro Marijke Muoi wordt dagelijks voorzien van verse groenten geleverd door de kleinschalige tuinderij de "Broerderij" dat gevestigd is in het dorpje De Knipe nabij Oranjewoud.

De "Broerderij" wordt door twee broers draaiende gehouden en teelt op een duurzame wijze. Er zit nauwelijks tijd tussen de oogst van de groenten en het daadwerkelijk serveren van de groenten aan onze gasten.

Wij zijn trots op onze samenwerking met de "Broerderij" die ons voorzien van de mooiste en eerlijkste producten!

## Koude bereidingen als voor – & tussengerecht

### Sneekermeerpaling

Gerookt, palingsalade, ansjovis, limoen, waterkers 17,50

### Eendenlever

Witte chocolade, pistache, appel en earl grey thee gelei 16,50

### Prei

Nori, ponzu en crème van colombo spice 12,50

## Warme bereidingen als voor – & tussengerecht

### Wad garnalen

Risotto, waterkers, hoeve eitje, Hollandaise, kaviaar van de steurhoeve 19,50

### Veenweide lam

Nek, gepofte aubergine, (dukkah) hazelnoten, amandelen, pistache, sesamzaad, komijn, korianderzaad, eigen krachtige jus 17,50

### Aardperen

In roomboter gegaard met knol albidum pico truffel 15,50

## Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

### Fries weiderund

Ossenhaas, triple cooked aardappel, krop sla en mayonaise van Parmezaanse kaas 45,00

### Jonge Katlijker rund

Gebraden lende met slavinkje, witlof en morielje paddenstoelen 36,50

### Kabeljauw

Gebrand en geroosterd, hollandaise van cevenne ui en twee structuren waddenoester 36,50

### Ijsselmeerbaars

Geroosterd, appelstroop, Friese geeltjes aardappel, knolselderij, antiboise met Friese droge worst 34,50

### Geitenkaas uit Blije

Courgette, gepofte en emulsie van paprika, rode ui, aubergine 29,50

## **Kaas & desserts**

### **Gerijpte kazen**

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

16,50

### **Sinaasappel**

Honing van imker Kuipers en witte chocolade

14,50