



Marijke Muoi wine & dine staat voor:

Oprechte & attente service!

Met veel trots heten wij u; welkom bij Marijke Muoi WINE & DINE!

Onze gerechten kenmerken zich door eenvoud met een verrassende smaak en een moderne presentatie. 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 selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. Uniek is dat er meer dan 70 wijnen per glas te bestellen zijn.

Chef de Cuisine Joram van der Staij 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.

Wilt u vegetarisch dineren, dan presenteren wij u graag ons **Marijke's groente menu**.

Graag serveren en presenteren wij u gastronomie met passie en beleving.
Alle ingrediënten voor een mooie ervaring hebben wij in huis.
Voor u geldt alleen nog: geniet en voel u thuis.

Thom van der Heide



Marijke Muoi Signatuur menu:

6- gangen	69,50
5- gangen	59,50
4- gangen	49,50

Marijke's groente menu:

6- gangen	69,50
5- gangen	59,50
4- gangen	49,50

Gourmand keuze menu:

3- gangen	42,50
-----------	-------

All-in-menu:

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

Marijke's priewwke (proeverij):

10- gangen	Proeverij van 10 amuse gerechtjes, geserveerd in 5 gangen waarin de keuken graag wil laten zien wat ze in huis heeft 65,00 (tot 19.30 uur te bestellen)
------------	--



Gourmand keuze menu

King fish

Geschroeid, met crème van granny smith appel, bietenblad, gel van kalamanski en bospeen vinaigrette

Groente tuintje

Gemarineerde voorjaarsgroenten met espuma van komkommer en aardappel kaantjes

Veenweide lam

Pastrami, emulsie van geroosterde paprika, boerenyoghurt van Durkje, vinaigrette van zwarte olijven en aceto balsamico

Heilbot

Gebakken met peulvruchten, postelein, krokante spiering en schuimige saus van vadouvan en sherry

Witte asperges uit Katlijk

Gefrituurde eidooier, hachee van asperges, kamille schuim en morieljes

Iers rundvlees

Twee bereidingen met witte asperges, polenta frites en nootmuskaat dip

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoaste noten – Fries suikerbrood en garnituren

Pure chocolade

Cremeux met sorbet van basilicum, pinda, olijfolie, boeren yoghurt van Durkje en basilicum bloesem

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.



Marijke's groente menu

Groente tuintje

Gemarineerde voorjaarsgroenten met espuma van komkommer en aardappel kaantjes

Bospaddenstoelen

Als lasagne met spinazie, luchtige truffelsaus, peterselie olijfolie en verse truffel

Wâldgieltsje aardappel

Luchtig met curry, polenta, jonge prei en waterkers

Witte asperges uit Katlijk

Gefrituurde eidooier, hachee van asperges, kamille schuim en morieljes

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoaste noten – Fries suikerbrood en garnituren

Pure chocolade

Cremeux met sorbet van basilicum, pinda, olijfolie, boeren yoghurt van Durkje en basilicum bloesem

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

Zeeuwse oesters

Puur, natuur met zijn garnituur (3stuks) 15,00

Sneekermeerpaling

Gerookt met roseval aardappel, granny smith appel, rode biet en zeewier 22,50

Eendenlever

Gebakken met Fries suikerbrood, brie de meaux, rode uien marmelade en pistache 21,50

Warme bereidingen als voor – & tussengerecht

Veenweide lam*

Nek, gepofte aubergine, (dukkah) hazelnoten, amandelen, pistache, sesamzaad, komijn, korianderzaad, eigen krachtige jus 20,00

Gaasterlands varken*

Zacht gegaard buikspek, perzik, kropsla met oude gerijpte Aceto Balsamico 20,00

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Fries weiderund

Ossenhaas, spinazie, toast van brioche brood, gebakken eendenlever, truffel met Madeira jus 47,50

Kabeljauw

Gebakken met schuimige saus van verjus, en morieljes 42,50

Witlof

Gekarameliseerd met bloemkool, gebakken bospaddenstoelen en bleu de Wolvega kaas 29,50

Indien u het warm tussengerecht* als hoofdgerecht wilt bestellen bedraagt de prijs 35,00

Kaas & desserts

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoaste noten – Fries suikerbrood en garnituren 16,50

Pure chocolade

Cremeux met sorbet van basilicum, pinda, olijfolie, boeren yoghurt van Durkje en basilicum bloesem. 14,50

Exotisch dessert

Tropisch fruit, bloemen, lavendel, coulis van passiefruit, ijs van kaffir limoen en zuivel van avocado, vanille en kokos 14,50