



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 **Marijkes 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

Marijkes 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
-----------	--

Marijkes prieduwke (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

Sint Jacobsmosselen

Gemarineerd met kokkeltjes, burrata, boeren yoghurt en kruiden vinaigrette

Watermeloen

Gepekeld en geschroeid als tataki met soja, wakame en wasabi crème

Piepkuiken

Rouleau met pistache, gewekte mais en krokante Coppaham

Zeebaars

Gebakken met zilte groenten, luchtige aardappel en tandoori olie

Zomergroenten

Aubergine, courgette, paprika, zachte kaas van zuivelboerderij buurvrouw Durkje en basilicum

Kalf

Twee bereidingen (haas en ragout) met aubergine, warmoes, doperwten en krachtige eigen jus

Gerijpte kazen

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

Aardbeien

Gemarineerd met witte chocolade, frambozen, krokante boeren yoghurt en gin tonic sorbet

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

Watermeloen

Gepekeld en geschroeid als tataki met soja, wakame en wasabi crème

Bloemkool

Met zwarte linzen en saus van ras el hanout

Cantharellen

Cannelloni gevuld met cantharellen, knolselderij, bleu de Wolvega kaas

Zomergroenten

Aubergine, courgette, paprika, zachte kaas van zuivelboerderij buurvrouw Durkje en basilicum

Gerijpte kazen

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

Aardbeien

Gemarineerd met witte chocolade, frambozen, krokante boeren yoghurt en gin tonic sorbet

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

Sneekermeeerpaling

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

Eendenlever

Gebakken met krokant Fries suikerbrood, rabarber en pistache 21,50

Fries weiderund uit Katlijk van René Hofma

Op turf gegaard als cannelloni met stok alde Fryske kaas en truffel 17,50

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 gegaarde filet met perzik, rozijnen, kropsla en 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 notenbrood, schuimige saus van verjus, shiitakes en kaviaar van de steurhoeve 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

Aardbeien

Gemarineerd met witte chocolade, frambozen, krokante boeren yoghurt en gin tonic sorbet 14,50

Exotisch dessert

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