



## **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 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.

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 <b>(tot 19.30 uur te bestellen)</b>
------------	---



## Gourmand keuze menu

### **Kabeljauw**

Venkel - hangop van boerenyoghurt - Hollandaise van cevenne ui - krokant desembrood

### **Geitenkaas**

Nieuwe aardappel - eekhoortjesbrood - palmkool - bospaddenstoelen

### **Kalfssukade**

Als tartaar - dashi - prei - piccalilly - kaviaar

\*\*\*

### **Harder**

Op de huid gebakken - pompoen - Friese droge worst - wortel - karnemelk van zuivelboerderij buurvrouw Durkje

### **Knolselderij**

Als spekkoek met bataat - zoetzure shiitakes - zoete aardappel - reductie van witte cevenne ui

### **Katlijker rund**

Zacht gegaarde lende - krokante runde wang - crème van gebakken bloemkool - pommes paolo - saus van kardemom en steranijs

\*\*\*

### **Gerijpte kazen**

Regionale en internationale kazen - getoaste noten - Fries suikerbrood - garnituren

### **Friese dûmkes**

Beerinnenburg van Weduwe Joustra - Kalamanski

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

### **Geitenkaas**

Nieuwe aardappel – eekhoortjesbrood – palmkool – bospaddenstoelen

### **Spitskool**

Gerookte beurre blanc – paprika olie – pinda – kokos – ui

### **Rode biet**

Risotto van rode biet met appel – krentjes – crème fraiche – pompoenpitten

### **Knolselderij**

Als spekkoek met bataat – zoetzure shiitakes – zoete aardappel – reductie van witte cevenne ui

### **Gerijpte kazen**

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

### **Friese dûmkes**

Beerinnenburg van Weduwe Joustra – Kalamanski

## **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

### Langoustine

Gebakken met strandkrabben saus – venkel – sinaasappel – roze peper  
- Full moon olijfolie 22,50

### Fries weiderund uit Katlijk van René Hofma

Op turf gegaard als cannelloni – stok âlde Friese kaas – truffel 17,50

## Warme bereidingen als voor – & tussengerecht

### Kalfszwezerik\*

Krokant gebakken – bloemkool structuren – cevenne ui – Izmir sultana rozijnen  
- PX sherry 22,50

### Eendenlever

Gebakken – Fries suikerbrood – peer – macadamia 21,50

## Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

### Regionaal hert

Spruit – peterseliewortel – bloedworst – pompoen – krachtige eigen jus 47,50

### Rogvleugel

Schorseneren – hazelnoten – pastinaak – fenegriek 39,50

### Witlof

Gekarameliseerd – bloemkool – gebakken bospaddenstoelen truffel  
- 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 – getoaste noten – Fries suikerbrood  
- garnituren 16,50

### **Friese dûmkes**

Beerinnenburg van Weduwe Joustra – kalamanski 14,50

### **Bounty**

Pure chocolade – Kokos – limoen – pinda – grapefruit – Frysk hynder whisky 14,50