



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.

Onze Chef de Cuisine 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, passende wijnbeleving, BRU tafelwater en koffie/thee met friandises 120,00
-----------	--

Marijkes prieuwke (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

Hollandse garnalen

Granny smith appel – Zwarte olijf – Gamba - Boeren yoghurt van zuivelboerderij

Fregola

Grutte Pier kaas – Augurk – Rode ui - Citrus

Eend

Zeewier – Wakame – Ponzu – Gember – Wasabi – Groene thee

Skrei

Op de huid gebakken – Zwarte linzen – Tonkabonen – Kreeft – Vanille

Knolselderij

Jonge spinazie – Wortel – Kokos – Kwartelei - Tonkabonen

Katlijker rund

Gebakken zijlende – Rode biet – Zoethout – Pastinaak – Ui – Aceto balsamico

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen - Getoaste noten - Fries suikerbrood - Garnituren

Vijf spices

Witte chocolade – Peer - Mascarpone

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

Fregola

Grutte Pier kaas – Augurk – Rode ui - Citrus

Oesterzwam

Knoflook – Tijm – Saffraan – Winter truffel

Zwarte linzen

Pastinaak – Tynjetaler kaas van boerderij de Gelder – Tijm – zwarte knoflook

Knolselderij

Jonge spinazie – Wortel – Kokos – Kwartelei - Tonkabonen

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen - Getoaste noten - Fries suikerbrood - Garnituren

Vijf spices

Witte chocolade – Peer – Mascarpone

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!

