



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 **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
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Prieuwke menu:

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 20.00 uur te bestellen)
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Gourmand keuze menu

Heilbot

Gegaard in limoenboter – Knolselderij – Mayonaise van kreeft – Krokante glasnoodle

Cherry tomaat

Zoetzuur – Cremeux van Doetie's geitenkaas – Kruidensla – Zwarte knoflook - Bietenkrokant

Kalfsukcade

Als pressee – Little gem – Rode ui – Kwartel ei – Crème van bosui – Brioche crouton

Zeewolf

Gebakken in broodkruim – Prei gegaard in vadouvan – Zeekraal - Olie van spinazie
– Bloemkool crème – Venkel/yuzu saus

Peulvruchten

Bereid met een jus van miso - Crumble, Kokos, Pinda, Kerrie – Ketchup van ui

Eend

Rosval gegaard in eendenvet – Geroosterde maïs – Ingelegde beukenzwam – Bataat –
Saus van rode biet

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

Rabarber

Witte chocolade – Yoghurt van zuivelboerderij buurvrouw Durkje

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

Cherry tomaat

Zoetzuur – Cremeux van Doetie's geitenkaas – Kruidensla – Zwarte knoflook - Bietenkrokant

Polenta

Krokant – Crème van bloemkool – Ingelegde beukenzwam – Bosui

Beluga linzen

Als risotto – Spinazie olie - Piccalilly

Peulvruchten

Bereid met een jus van miso - Crumble, Kokos, Pinda, Kerrie – Ketchup van ui

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

Rabarber

Witte chocolade – Yoghurt van zuivelboerderij buurvrouw Durkje

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

Paling van Ale de Jager uit het Sneekermeer

Gerookt – Palingsalade – Ansjovis – Limoen – Waterkers – Granny smith appel 23,50

Heilbot

Gegaard in limoenboter – Knolselderij – Mayonaise van kreeft – Krokante glasnoodle 19,50

Kalfssukkade

Als presse – Little gem – Rode ui – Kwartel ei – Crème van bosui – Brioche crouton 17,50

Cherry tomaat

Zoetzuur – Cremeux van Doetie's geitenkaas – Kruidensla – Zwarte knoflook – Bietenkrokant 16,50

Warme bereidingen als voor – & tussengerecht

Schol*

Polenta – Peterselie mayonaise – Krokante kappertjes 18,50

Kabeljauw*

Linzen – Riesling wijn – Aardappel – Knoflook - Bieslook 18,50

Polenta

Krokant – Crème van bloemkool – Ingelegde beukenzwam – Bosui 16,50

Vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Eend

Rosval gegaard in eendenvet – Geroosterde maïs – Ingelegde beukenzwam – Bataat – Saus van rode biet 36,50

Peulvruchten

Bereid met een jus van miso - Crumble, Kokos, Pinda, Kerrie – Ketchup van ui 29,50

Indien u het warm tussengerecht* als hoofdgerecht wilt bestellen bedraagt de prijs 36,50



Kaas & desserts

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

16,50

Ananas

Steranijs – Likeur 43 – Mango - Bloedsinaasappel

14,50

Rabarber

Witte chocolade – Yoghurt van zuivelboerderij buurvrouw Durkje

14,50