



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 Mark van Noord en zijn team geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Dit komt vooral tot uiting in het **gastronomische menu**.

Hierbij laat u zich verrassen in een (h)eerlijke culinaire avond in 4, 5, 6 of 7 gangen, waarin de keuken graag laat zien wat ze in huis heeft.

Naast het Marijke Muoi menu stellen wij een regelmatig wisselend **Chefs keuze menu** voor u samen.

Wilt u vegetarisch of veganistisch dineren, dan presenteren wij u graag ons **Marijke's groenten 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's gastronomische menu:

7- gangen	82,50
6- gangen	72,50
5- gangen	62,50
4- gangen	52,50

Marijke's groenten menu:

7- gangen	82,50
6- gangen	72,50
5- gangen	62,50
4- gangen	52,50

Chefs keuze menu:

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

Prestige all-in-menu:

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

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.



Marijke's gastronomische menu

Geay Oesters (6&7 gangen)

Rauw met vinaigrette van whisky en gegaard in de oven met venkel en hollandaise

Scheermes ceviche

Kimchi, aardappel salade, vinaigrette van citrus, radijs, bouillon van bergamot en zwarte thee

Harder

Pesto van palmkool, paprika chutney, crème van artisjok en saus van saffraan

Kwartelfilet en een krokant pootje (5, 6&7 gangen)

Gepofte Opperdoester ronde aardappel, bimi, tuinboon en saus van lavas

Kalf

Crème van ui, gekonfijte bosui, krokante ui, zoet zure rode ui, gnocchi, oude kaas, aardappel en een jus van sjalot

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle (7 gangen)

Met appelcompote, geroosterde noten en notenbrood

Gepocheerde perzik

Crème van amandel, gel van perziksnoepjes, framboos en limoncello sorbet

Heeft u een voedsel allergie?

Laat het ons weten alstublieft.



Voorgerechten

Rund en Coquille

Carpaccio en gebrande coquille, tomaatsalsa en belegde kaas van kaasboerderij de Gelder uit Tijnje
19,50

Scheermes ceviche

Kimchi, aardappel salade, vinaigrette van citrus, radijs, bouillon van bergamot en zwarte thee
18,50

Feta en watermelon

Tataki van watermelon, basilicum en kalamata olijf
17,50

Hoofdgerechten

Harder

Pesto van palmkool, paprika chutney, crème van artisjok en saus van saffraan
38,50

Gegrilde venkel

Hachee van gele rapen, stampot snijbiet, rode biet en saus van sjalot
36,50

Duroc varken

Combinatie van duroc varken, shitake duxelles, sperzieboon met spek en jus van raz el hanout
39,50

Kalf

Crème van ui, gekonfijte bosui, krokante ui, zoet zure rode ui, gnocchi van oude kaas, aardappel en een jus van sjalot
39,50

Kaas & desserts

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle

Met appelcompote, geroosterde noten en notenbrood
15,50

Pannacotta kruisbes – witte chocolade

Hangop, mandarijn, yoghurt crumble en yoghurt mandarijn ijs
14,50

Gepocheerde perzik

Crème van amandel, gel van perziksnopjes, framboos en limoncello sorbet
14,50



Chefs menu

Scheermes ceviche

Kimchi, aardappel salade, vinaigrette van citrus, radijs, bouillon van bergamot en zwarte thee

Of

Feta en watermeloen

Tataki van watermeloen, basilicum en kalamata olijf

Of

Marbré van procureur

Piccalilly, knolselderij salade, baby mais en mosterd sla

...

Ijsselmeerbaars

Pesto van palmkool, paprika chutney, crème van artisjok en saus van saffraan

Of

Gegrilde venkel

Hachee van gele rapen, stampot van snijbiet, zoet zure rode biet en een saus van sjalot

Of

Rund combinatie van rundersukade en ossenhaas

Crème van ui, gekonfijte bosui, krokante ui, zoet zure rode ui, gnocchi van oude kaas, aardappel en jus van sjalot

...

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle

Met appelcompote, geroosterde noten en notenbrood

Of

Pannacotta kruisbes – witte chocolade

Hangop, mandarijn, yoghurt crumble en yoghurt mandarijn ijs