



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, 7 of 8 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:

8- gangen	92,50
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 mousserend 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

Paling (6&7 gangen)

Aardappel savarin, bieslook en crème fraîche

Varken & gamba

Buikspek sous vide gegaard, tartaar van gamba, zoetzure venkel, appel, bleekselderij, 5-spices mayonaise

Skrei

Gepekeld, gemarineerde shiitake, beurre blanc, zwarte knoflook, krokant van boerenkool

Knolselderij (5, 6&7 gangen)

Gepoft, risotto, comté kaas, vinaigrette van mosterd, crème van saffraan, krokant van knolselderij en tuinkers

Rund (7 gangen)

Rendang met atjar van witte kool, crumble van kerrie, pinda en kokos met schuim van citroengras

Ossenhaas & kalfssukade

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

Pure chocolade

Warm geserveerd met peer structuren, crumble van koffie, chocolade, hazelnoot en koffie roomijs

Heeft u een voedsel allergie?

Laat het ons alstublieft weten.



Voorgerechten

Schelvis en rivierkreeft

Gebrand met fregola, dille, citroen, gefrituurde kappertjes, schaaldieren mayonaise en sesam cracker
25,50

Kalfsmuis

Gepekeld met witte kool, hazelnoot, crème van knoflook, gebrande hazelnoot, veldsla en saus van klaverzuring
21,50

Miso portobello

Met fijne noedelsalade, peper, koriander, limoen, kimchi en gemarineerde king boleet
19,50

Hoofdgerechten

Skrei

Gepekeld, gemarineerde shiitake, beurre blanc, zwarte knoflook, krokant van boerenkool
38,50

Knolselderij

Gepoft en als risotto, comté kaas, vinaigrette van mosterd, crème van saffraan, krokant van knolselderij en tuinkers
28,50

Ossenhaas & kalfssukade

Crème van ui, gekonfijte bosui, krokante ui, zoet zure rode ui, gnocchi van oude kaas, aardappel en een jus van sjalot
47,50

Kaas & desserts

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle

Met kruisbessencompote, geroosterde noten en kletzenbrood
16,50

Pure chocolade

Warm geserveerd met peer structuren, crumble van koffie, chocolade, hazelnoot en koffie roomijs
15,50

Lychee

Cremeux, gel van munt, parfait van jasmijn met hangop en crumble van Ommelanden yoghurt
15,50



Chefs menu

Tonijn

Gemarineerd in lapsang souchong thee, gelei van ponzu, dashi van shiitake, paksoi, radijs en bieslook

Of

Dry aged biet

Als tartaar met Tête de Moine kaas, rucola, kervelmayonaise, schuim van rode biet en rauwe choggia biet

Of

Kalfsmuis

Gepekeld met witte kool, hazelnoot, crème van knoflook, gebrande hazelnoot, veldsla en saus van klaverzuring

•••

Roodbaars

Brandade met mosselen, gestoofde venkel, geroosterde bospeen, rucola olie, verse rucola, kappertjes en beurre noisette

Of

Knolselderij

Gepoft en als risotto, comté kaas, vinaigrette van mosterd, crème van saffraan, krokant van knolselderij en tuinkers

Of

USA sukade steak

Rendang met aardappel crème, atjar van witte kool, crumble van kerrie, pinda en kokos met schuim van citroengras

•••

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle

Met kruisbessencompote, geroosterde noten en kletsenbrood

Of

Kruisbes

Panna cotta, mousse van witte en melk chocolade, compote van kruisbes en suikerbrood ijs