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 een ogenschijnlijke eenvoud, met verrassende smaken en een eigentijdse presentatie. De seizoenen en de producten uit onze eigen streek vormen het uitgangspunt van onze keuken. Dit resulteert in harmonieuze gerechten waarin klassieke technieken en moderne accenten elkaar versterken.

Onze wijnkaart is samengesteld na een selectie van vele wijnen. Het doel: u een zo breed mogelijk beeld van de hedendaagse wijnwereld te geven. Een bijzonder element is dat u bij ons meer dan 90 wijnen per glas kunt bestellen.

Onze Chef de Cuisine Mark van Noord en zijn team brengen onze culinaire visie dagelijkse tot leven. Dit proeft u vooral in ons gastronomisch menu. Laat u meenemen in een (h)eerlijke avond uit- een beleving van 4,5,6,7 gangen, waarin de keuken u graag haar signatuur laat proeven.

Voor wie liever geen vlees of vis eet, presenteren wij met evenveel aandacht en creativiteit: 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:

5- gangen	65,00
4- gangen	55,00
3- gangen	45,00

Marijke's groenten menu:

5- gangen	65,00
4- gangen	55,00
3- gangen	45,00

Prestige all-in-menu:

5- gangen Inclusief mousserend aperitief, wijnarrangement (5 glazen wijn) BRU tafelwater en koffie/thee met friandises
125,00

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.

Voorgerechten

Eend
Miso – sinaasappel – granaatappel pitten – ingelegde koolraap
25,50

Koolvis & zeewier
Ponzu – aardappel – zee banaan – kalamansi
22,50

Kalfsmuis & tonijn
Tomaat – rode ui – olijven crumble – komkommer
22,50

Tussengerechten

Heilbot
Pompoen – tandoori – kokos - citroen
25,50

Kalfswang
Spruit – aardappel – hazelnoot – peterselie olie
25,50

Hoofdgerechten

Gaasterlands kruidvarken
'Buik, filet, nek' – pastinaak – appel/gember – salie – mosterd – witte kool
42,50

Roodbaars &coquille
Peterselie – rettich – venkel
39,50

Duroc varken
Knolselderij in de schil – mosterd – rode biet – sjalot – jonge mais
39,50

Kaas & desserts

Kaas selectie van Bourgondisch lifestyle
Appel – geroosterde noten – kletzenbrood
20,50

Witte chocolade
Kastanje – vanille – stoofpeer – speculaas – rum
16,50

Ananas & suikerbrood
Witte rum – Zeeuwse babbelaar – limoen – mascarpone
16,50

Marijke's gastronomische menu

Eend
Miso – sinaasappel – granaatappel pitten – ingelegde koolraap

Heilbot
Pompoen – tandoori – kokos - citroen

Kalfswang
Spruit – aardappel – hazelnoot – peterselie olie

Gaasterlands kruidvarken
'Buik, filet, nek' – pastinaak – appel/gember – salie – mosterd – witte kool

Witte chocolade
Kastanje – vanille – stoofpeer – speculaas – rum

Heeft u een voedsel allergie?
Laat het ons alstublieft weten