



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 **Marijke Muoi 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 Marijke Muoi menu stellen wij een regelmatig wisselend **Chefs 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 menu:

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

Marijke's groente menu:

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

Chefs 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 67,50 (tot 20.00 uur te bestellen)
------------	--



Chefs keuze menu

Rode mul

Langzaam gegaard met salade van orzo pasta, gedroogde tomaat, basilicum en olijf

Coeur de boeuf tomaat

Gegrild, mousse van oude Fryske kaas, gemarineerde tomatenbouillon, basilicumolie en crumble van roggebrood

Steak tartaar

Min 20 henneneitje, zoetzure komkommer, sap van komkommer en olijfolie, gerookte amandel en mayonaise van vadouvan

Kabeljauw

Opperdoeser ronde aardappel, gestoofde zeekraal, gebakken oesterzwam, beurre blanc

Dry age bietensteak

Hangop van zuivelboerderij Durkje, snijboon, gestoofde zeekraal, gebakken polenta

Longhaas

Aardappel spektaart, snijboon, meiknol, gepofte knoflook

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast suikerbrood en garnituren

Framboos

Kamille, namalaka, vanille

**Heeft u een voedsel allergie?
Laat het ons weten alstublieft.**



Marijke's groente menu

Couscous

Tomaat, granaatappel, schuim van pinda en cremeaux van geitenkaas

Coeur de boeuf tomaat

Gegrild, mousse van oude Fryske kaas, gemarineerde tomberry's, tomatenbouillon, basilicumolie en crumble van roggebrood

Gestoofde boterbonen

Groene asperge, verse doperwt, schuim van miso, limoen dressing en krokante tortilla

Dry age bietensteak

Hangop van Durkje, snijboon, gestoofde zeekraal, gebakken polenta en bieten jus

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

Aardbei

Aardbei cremeaux, cheesecake crème, verse aardbeien, muntgelei en aardbei sorbetijs

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 voorgerecht

Rode mul

Langzaam gegaard met salade van orzo pasta, gedroogde tomaat, basilicum en olijf 19,50

Steak tartaar

Min 20 henneneitje, zoetzure komkommer, sap van komkommer en olijfolie, gerookte amandel en mayonaise van vadouvan 18,50

Coeur de boeuf tomaat

Gegrild, mousse van oude Fryske kaas, gemarineerde tomberry's, tomatenbouillon, basilicumolie en crumble van roggebroom 17,50

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Kabeljauw

Opperdoeser ronde aardappel, gestoofde zeekraal, gebakken oesterzwam, beurre blanc 38,50

Dry age bietensteak

Hangop van zuivelboerderij Durkje, snijboon, gestoofde zeekraal, gebakken polenta 36,50

Longhaas

Aardappel spektaart, snijboon, meiknol, gepofte knoflook 39,50

Kaas & desserts

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren 15,50

Framboos

Kamille, namalaka, vanille 14,50

Limoen

Bramengel, compote van bramen, sabayon van bramenlikeur en pistache ijs 14,50