

Maggie  
Blue

BAR X KITCHEN

**DINNER**



**MAGGIEBLUE.NL**

This is Maggie: ondeugend, zelfstandig en vol attitude. Samen met mijn team zorg ik dat jij een avond beleeft die je niet snel vergeet: mooie wijnen, onweerstaanbare cocktails en een sfeer die je verleidt.

Biggie kijkt mee terwijl Chef Remco en Sous-chef Robin de keuken runnen. Zij koken met lef, passie en het beste van het seizoen, terwijl wij de wijn en muziek regelen. Soulful hip-hop, een beetje brutaal, een beetje sexy – en vooral heel lekker.

Jij hoeft alleen maar te zitten... Durf gerust nog een glas te bestellen, leun achterover en laat je verrassen. Goed eten, goede gesprekken en een avond vol beleving wachten op je.

---

## Voorgerechten

### ZALM & HEILBOT | 19.00

Avocado | yuzu-dille-infusie | bietengel

### GEROOKTE WORTEL | 15.00

Ingelegde eidooier | azijngel | miso | krokante hazelnoot | zeekraal

### EENDENBORST | 18.00

Little gem | appel | pastinaak | granaatappel | krokant

## Hoofdgerechten

### BAVETTE | 27.50

Pompoen | bimi | porcini | truffeljus | lavasolie | mosterdzaad

### KABELJAUW | 25.50

Bietenmeringue | auberginezalf | gele curry-kokossaus | kokkels | korianderolie

### KNOLSELDERIJ | 22.00

Soja-beurre blanc | zwarte truffel | hazelnootcrumble | selderij

---

## Desserts

### FRAMBOOS | 15.00

Crème | sorbet | crumble | frambozen | gel

### CHOCOLADE | 15.00

Chocolade | vanille | hazelnoot

### VERY CHEESY | 15.00

selectie van 5 kazen met noten-rozijnen brood

### KEUZE UIT

4 | 5 | 6 | 7 gangen

Of kies voor het menu wat op tafel ligt.  
Met liefde samengesteld door de keuken.  
Gecombineerd met de lekkerste wijnen.