

THE MENU

This is Maggie: ondeugend, zelfstandig en vol attitude. Chef Remco en Sous-chef Robin koken met passie en het beste van het seizoen, terwijl wij de wijn en soulful hip-hop regelen. Leun achterover, laat je verrassen... en durf gerust nog een glas te bestellen.

Voorgerecht I

BEEF TATAKI

diamanthaas | crème van 63 ei | kaascrumble

Voorgerecht II

IN 5-GANGENMENU

BBQ EGGPLANT

aubergine van de Josper | hummus | bospeen | olijven | groene kruidenolie

Tussengerecht I

CEVICHE

makreel | leche de tigre | zoetzure venkel | cayennepeper

Tussengerecht II

IN 6-GANGENMENU

CABBAGE

sous vide spitskool | Parmezaan | truffel | bosui | cashew

Tussengerecht III

IN 7-GANGENMENU

KOKOS GAMBA'S

sesam-limoen | mango | komkommer | rijstvel

Hoofdgerecht

GEGRILDE TOURNEDOS

aardappel | peterseliewortel | bonen | rode ui

Dessert

SUMMER IN A GLASS

aardbeien | Limoncello | yoghurt | framboos | Werther's Original

4 gangen €45

5 gangen €49

6 gangen ~~€59~~ | Chef's Deal €49

7 gangen ~~€69~~ | Chef's Deal €59

Wijnarrangement €7 per glas

Bob arrangement €4 per glas

Allergieën of dieetwensen? Let us know.



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.

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.

Maggie
Blue
BAR X KITCHEN

DINNER



MAGGIEBLUE.NL

Voorgerechten

TUNA TARTAAR | 18.00

groene appel | wasabi | nori | sesam

GEROOKTE WORTEL | 15.00

ingelegde eidooier | azijngel | miso |
krokante hazelnoot | zeekraal

PEKING DUCK | 18.00

radicchio | wortel | bosui | atjar |
gember | flensjes | hoisin

BEEF TATAKI | 16.00

24 uur gemarineerde diamanthaas |
ponzu soja | togarashi | krokante uitjes | bosui

WATERMELOEN SASHIMI | 15.00

ingelegde watermeloen | ponzu | bosui |
mango-champagne kaviaar

SUSHI 6 ST. | 17.00

nigiri | zalm | kewpie | unagi | furikake
nigiri | entrecote | unagi | maldon
nigiri | gerookte wortel | yoghurtcrème

MIXEN MOGELIJK

Hoofdgerechten

BAVETTE | 27.50

Pompoen | bimi | porcini | truffeljus |
lavasolie | mosterdzaad

KABELJAUW | 26.50

bietenmeringue | aubergine |
gele curry-kokossaus | kokkels | korianderolie

KNOLSELDERIJ | 21.00

soja-beurre blanc | zwarte truffel |
hazelnootcrumble | selderij

SMASHED MAGGIE BURGER | 19.00

bacon jam | crispy bacon | little gem |
Kesbeke augurk | Jersey kaas | avocado | hot honey

SATE AYAM | 19.00

gemarineerde kippendijen | cassave |
pinda | nasi | atjar | huisgemaakte sambal

PASTA GAMBERONI | 22.00

tagliatelle | gamba's | groene asperges | gele curry |
babymais | korianderolie | hazelnoot

PASTA TARTUFO | 19.00

tagliatelle | porcini | truffelroomsaus |
bundelzwam | Parmezaan

Alle hoofdgerechten worden
geserveerd met friet. Muv pasta & sate ayam.
mosquito fries? + € 2

Desserts

RASPBERRY | 10.50

5 bereidingen van framboos | crème |
sorbet | crumble | verse frambozen | gel

BUENO MESS | 10.50

crispy chocolade | hazelnootmousse | praliné-ijs

PAYLOVA | 10.50

Limoncello | hangop | gemarineerde aardbeien |
pistache | lychee-ijs

VERY CHEESY | 15.00

selectie van 5 kazen met noten-rozijnen brood

Vega Vegan