

# 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*

### **ZALM**

Wakame-foam | appelparels |  
zoete-aardappelkrokant |  
komkommer-dragon

## *Voorgerecht II*

### **IN 5-GANGENMENU**

### **TARTAAR**

Gepekeld eidooyer | gerookte yoghurt |  
radijs | affilla cress | zoetzure rode ui

## *Soep*

### **PASTINAAK**

Structuren van pastinaak | hazelnoot | koffie

## *Tussengerecht I*

### **IN 6-GANGENMENU**

### **LANGOUSTINE**

Brioche | pompoen | garam masala |  
groene asperge | bisque

## *Tussengerecht II*

### **IN 7-GANGENMENU**

### **COUILLE**

Structuren van biet | mosterd | cress | citrus

## *Hoofdgerecht*

### **KALFSWANG**

Maïs | paprika | polenta | buikspek

## *Dessert*

### **CHOCOLADE**

Hazelnoot-vanille-ijs | donkere  
chocoladecrumble | feuilletine | ganache

Liever een kaasplankje? Geen probleem (+€5.00)

4 gangen €45

5 gangen €49

6 gangen ~~€59~~ | introductieprijis €49

7 gangen ~~€69~~ | introductieprijis €59

Wijnarrangement €7 per glas

Bob arrangement €4 per glas

Maggie  
Blue  
BAR X KITCHEN



**MAGGIEBLUE.NL**