# 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 CRUDO**
zalm | biet | karnemelk | dille

## Voorgerecht II

**GNOCCHI**
wortel | beurre noisette | macadamia | boekweit

## Tussengerecht I

IN 5-GANGENMENU
**ROODBAARS**
tomaten-citroengras | cherrytomaat | palmkool | gort

## Tussengerecht II

IN 6-GANGENMENU
**SOUS VIDE PREI**
bieslook | soubise saus | sjalot | comté

## Tussengerecht III

IN 7-GANGENMENU
**LAMSNEK**
aardpeer | zwarte knoflook | cantharellen | lavas

## Hoofdgerecht

**ROULEAUX GEVOGELTE**
zilverui | bospeen | rode wijn | prosciutto | lavas

## Dessert

**PEER**
vijgen | ancho chili-ijs | pecannoten | chocolade | abrikoos

**4 gangen €45**
**5 gangen €49**
**6 gangen ~~€59~~ | Chef's Deal €49**
**7 gangen ~~€69~~ | Chef's Deal €59**

**Wijnarrangement €8 per glas**
**Bob arrangement €5 per glas**

**Volledig wijnarrangement ~~€56~~ | €50**

*Allergieën of dieetwensen? Let us know.*

Maggie Blue

BAR X KITCHEN

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.

MAGGIEBLUE.NL

Maggie Blue
BAR × KITCHEN

# DINNER

# 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 |
babymaïs | 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

**PAVLOVA | 10.50**
Limoncello | hangop | gemarineerde aardbeien |
pistache | lychee-ijs

**VERY CHEESY | 15.00**
selectie van 5 kazen met noten-rozijnen brood

**Vega** **Vegan**