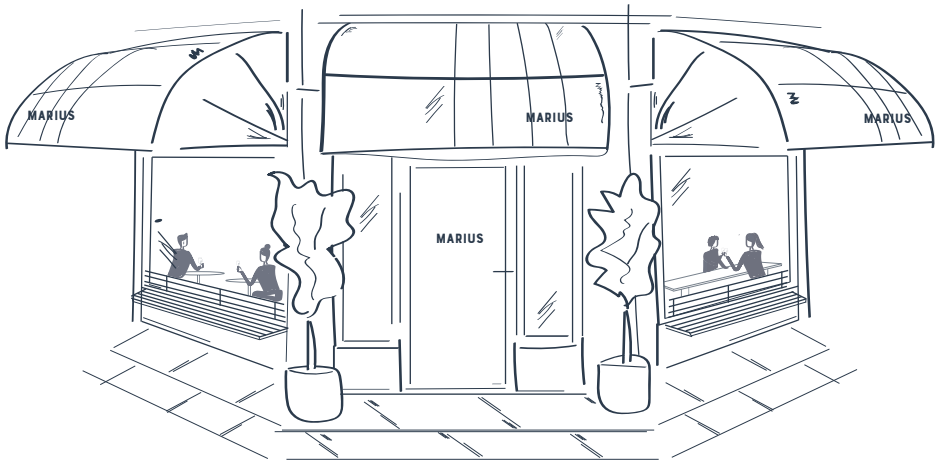


# MARIUS



W I J N C A F É





**TOT 21:30**

**Huisgemaakte focaccia 5**

**Olijven 5**

**Gemengde noten 5**



**Koreaanse aubergine 6**

**Groene salade, mosterd dressing 6**

**Paleta Iberico Cebo 18**

**Cecina de Leon 16**

**Charcuterie, 3 soorten 12**

**Foie gras terrine, toast 18**



**Boerenkazen, chutney, crackers**

3 soorten 12

5 soorten 18



**VISCONSERVEN VAN 'PYSCIS'**

*geserveerd met Pan de Cristal toastjes*

**Blauwe Mosselen 2022 16,5**

**Gerookte sprotjes 'Balticx Gold' 2023 16,5**

**Sardines 'Royale' 2022 16,5**

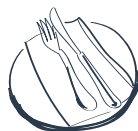
**TOT 21:30**

**Groente crudité 8**

hummus, komkommer, radijs, wortel, bloemkool

**1/2 Geroosterde artisjok 10**

aioli, citroen



**Gevuld eitje, 4 stuks 10**

haring caviaar

**Kaviaar 19**

brioche, avocado, limoen

**Garnalenkroketjes, 4 stuks 12**

remouladesaus



**Ansjovis Palamos 12**

pan cristal, mascarpone

**Krokante kip 10**

spicy mayonaise, sesam

**Friet 8**

mayonaise, tonkatsu, furikake, bonito flakes

**DESSERTS**

**Honing - nougatroomijs 6**



**Donkere chocolademousse, Italiaanse hazelnoten 9**

**Truffels van de Bonte Koe, 3 stuks 7**

In combinatie met Tawny port 14

Truffel per stuk 2,5

## ENTRÉES

**Stokbrood met kruidenboter 5**

**Uiensoep 9**

**Steak tartare 14**

Crème fraîche, haringkuit, chips

**Terrine en croute 14**

frisée, truffelvinaigrette

**Gegrilde prei 16**

krab, kappertjesdressing

**6 slakken 18**

kruidenboter

---

## PLATS PRINCIPAUX

**Gratin van macaroni 18**

pompoen, Gruyere, truffel

**Boeuf Bourguignon 19**

aardappelpuree

**Snoekbaars 21**

beurre blanc, haring en zalmkuit

**Kalfszwezerik 24**

morieltjes, asperges

# BISTRO MAAND

@MARIUSWIJNCAFE

---

## PARTAGER

**Zuurkool Royale 45**

gekonfijte eend, worst, spek

**Côte de Boeuf, 700 gr 79**

friet, mayonaise, groene salade,  
zwarte pepersaus



**PLATS  
D'ACCOMPAGNEMENT**

Friet met mayonaise 6

Gratin Dauphinoise 6

Haricoverts met sjalot 6

Groene Salade, mosterdressing 6

---

**BON  
APPÉTIT**



**BISTRO  
MAAND**

@MARIUSWIJNGAFE

---

**DESSERTS**

Frans Kaasplateau

3 soorten 12

5 soorten 18

Donkere chocolade mousse 9

Italiaanse hazelnoten

Amandel nougat-roomijs 8



## ONZE WINKEL IS DE WIJNKAART

Wij werken met een vaste opslag

Winkelprijs	Opslag
tot 30	25
boven de 30 tot 200	35

*Prijs op aanvraag voor wijnen boven de 200*



### FRIS

Schulp BIO appelsap 3,5

Schulp BIO appel en vlierbessensap 4

Yuzuka Yuzu lemonade 5,5

Walden BIO Ice tea lemon 3,7



### WARME DRANKEN

Koffie 3,2

Espresso 3,2

Cortado 3,5

Dubbele espresso 4,2

Cappuccino 3,6

Flat White 4,5

Latte 3,8

Thee 3,2

Verse gember- of muntthee 3,5



### ACQUA DOLOMIA 0,75L

Frizzante 5,5

Naturale 5,5



### BIER

Maris Lager Cloud 6,1

Kirin Ichiban 5

Kirin Ichiban 0.0% 5

### OVERIGE DRANKEN

Alvear vermouth, met ijs 5,5

Wisselende cocktail 12

### **Winkel**

Onze winkel is geopend tot 23:00, zodat je wat moois mee kan nemen naar huis.

### **Private Dining**

Zou je graag met collega's, vrienden of familie privé bij ons willen dineren? Mail naar [wijncafe@mariuswijn.nl](mailto:wijncafe@mariuswijn.nl)

### **Proeverij**

Vanaf 10 personen gidsen we jou en je gezelschap anderhalf uur lang door de wereld van wijn aan de hand van 6 door ons uitgekozen wijnen.

### **Evenementen**

Houd onze website en social media in de gaten voor al onze aankomende evenementen!