

Dineren bij Magnolia

De avond valt, de glazen glanzen en de keuken staat op scherp. Bij Magnolia koken we met een Franse basis en frisse Aziatische accenten—denk aan precisie in de garing, veel aandacht voor sauzen en smaken die mooi in balans zijn.

Onze gerechten zijn bewust kleiner (formaat tussengerecht), zodat je vrij kunt combineren: kies twee of drie gangen achter elkaar, zet de tafel vol om te delen, of geniet juist van één favoriete schotel.

We werken met het seizoen, spelen met textuur (knapperig, romig, gegrild, zijdezacht) en houden de borden helder en doordacht—vega, vis of vlees naast elkaar, precies waar jij zin in hebt. Laat je iets inschenken (wijn of alcoholvrij), neem de tijd en bepaal je eigen tempo.

Eet smakelijk—en voel je welkom voor een avond heerlijk tafelen.

Diner

Welkom aan tafel!

Bij Magnolia draait alles om samen genieten van goed eten in een ontspannen sfeer. Onze gerechten zijn gemaakt om te proeven en te delen: we serveren ze in verschillende rondes, zodat de tafel steeds gevuld blijft met iets nieuws.

De kaart is opgebouwd uit koude en warme starters en in-betweeners — gerechtjes tussen voor- en hoofdgerecht in. Kies twee of drie gerechten per persoon, vul aan met een paar side dishes en sluit af met een dessert om te delen. Geen zin om te kiezen? Dan hebben wij alvast drie zorgvuldig samengestelde menu's voor je klaarstaan.

Geniet!

FLAVOURS TO SHARE

RUNDERCARPACCIO

*Parmezaan, rucola
pijnboompitten truffelmayonaise*

✓ GEGRILDE AVOCADO

*Rocoto crème, truffel ponzu,
radijs, zeewier krokant, zoetzure
rode ui*

BONELESS CHICKEN

*Groene asperge, gebrande maïs
ponzu beurre blanc*

✓ FREGOLA

*Geroosterde Italiaanse parelpasta, burrata,
groene asperge, courgette, gerookte amandel*

KIPPENDIJSPIESJES

Miso mayonaise, furikake

GEGRILDE BIMBI

Truffel ponzu dressing, gerookte amandel

CHOCOLADEMOUSSE

*Pecannoten roomijs, advocaat,
yoghurt frambozen crunch*

39,5 p.p.

(op basis van 2 personen)

THE MAGNOLIA TABLE

STEAK TARTAAR

Cornichons, kappertjes, truffel-mayo, crostini

✓ BURRATA

*Groene asperge, bieslook dressing, balsamico,
tomaat, croutons, rucola*

ZALM ASIAN STYLE

*Doperwtten wasabicrème, paksoi, gepofte peen,
krokante wilde rijst, miso beurre blanc*

GEBAKKEN EENDENBORST

*Bimi, bieslook crème, citrus-
sinaasappel specerijen jus*

GEMENGDE SALADE

*Radijs, cherry dressing,
croutons, Parmezaan*

DAME BLANCHE

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

44,5 p.p.

(op basis van 2 personen)



Maak uw diner compleet met een
bijpassend wijnarrangement

à 18,5 p.p.

CHEF'S SELECTION

ZALM & TONIÏN CEVICHE

*Rode ui, maïscrunch, bosui
grapefruit, leche de tigre*

BEEF TATAKI

*Teriyaki saus, soja shiitake,
bosui, krokante knoflook*

'MAGNOLIAS' VALSE SLAKKEN

*Malse biefstukpuntjes, schuimige kruiden-
botersaus, bieslook, geroosterde amandel*

AUBERGINE

*Miso glaze, bieslook,
cashewnoten crunch*

USA STEAK

*Meidera jus, gepofte ui, krokante
aardappel, geroosterde aardappel*

ZALM ASIAN STYLE

*Doperweten wasabicrème, paksoi,
gepofte peen, krokante wilde rijst, miso
beurre blanc*



SCROPPINO

Citroen ijs, prosecco, yuzu

57,5 p.p.

(op basis van 2 personen)

THE VEGETARIAN

GEGRILDE AVOCADO

*Rocoto-crème, truffel ponzu radijs,
zeewier krokant, zoetzure rode ui*

BURRATA

*Groene asperge, bieslook dressing,
balsamico, tomaat, croutons, rucola*

FREGOLA

*Geroosterde Italiaanse parelpasta | burrata |
groene asperge | courgette | gerookte amandel*

GEPOFTE BLOEMKOOL

Krokante Quinoa, citrus, bieslook creme

BEYOND BURGER

*Potato bun, tomaat, rode ui,
cocktailsaus, cheddar, augurk*

CRÈME BRÛLÉE

*Crème brûlée, vanilleijs, krokante
yoghurt*

44,5 p.p.

(op basis van 2 personen)



Maak uw diner compleet met een
bijpassend wijnarrangement

à 18,5 p.p.

STARTERS - koud -

Voorgerechten formaat, ideaal om te delen of om zelf van te genieten

ZALM & TONIYN CEVICHE 13,5

Rode ui, maïscrunch, bosui, grapefruit, leche de tigre

Misty Cove - Sauvignon blanc 7,0

✓ CRISPY RICE SALAD 12,5

Kimchi | wakamee | wasabimayonaise | pistachecrunche

Castelnau - Viognier Parcelleaire 6,75

RUNDERCARPACCIO 13,5

Parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise

Peirrière - Merlot 5,5

STEAK TARTAAR 16,5

Kappertjes, truffelmayonaise, crostini, cornichons

Anterra - Pinot Grigio 6,0

BEEF TATAKI 13,5

Teriyaki saus, soja shiitake, bosui, krokante knoflook

Les Aubes - GSM 6,0

✓ ROMIGE BURRATA 15,5

Groene asperge, bieslook dressing, balsamico, tomaat, croutons, rucola

Castelnau - Viognier Parcelleaire 6,75

✓ GEGRILDE AVOCADO 12,5

Rocoto creme, truffel ponzu, radijs, kervel, zeewier krokant, zoetzure rode ui

Castelnau - Viognier Parcelleaire 6,75

Wijn & gerecht in balans 

Bij de gerechten adviseren wij een bijpassende wijn die de smaken versterkt.

STARTERS - warm -

KIPPENDIJSPIESJES 11,5

Misomayonaise, furikake

Maison Les Aubes - Chardonnay 6,5

MAGNOLIA'S VALSE SLAKKEN 16,5

Malse biefstukpuntjes, schuimige kruidenboter, bieslook, geroosterde amandel

Pierièrre - Merlot 5,5

GAMBA'S PIL PIL 14,5

Tomaat, bosui, knoflook, rode peper

Anterra - Pinot Grigio 6,0

KREEFTENSOEP 9,5

Bosui, kruidenolie

Castelnau - Viognier Parcelleaire 6,75

✓ POMODORI SOEP 7,5

Kruidenolie, bosui, crostini

✓ TOM KHAH KAI 7,5

Bosui | noodels | korianderolie

IN BETWEEN

Een mooie balans tussen een voor- en een hoofdgerecht

GEBAKKEN EENDENBORST 19,5

Bimi, bieslook crème, citrus sinaasappel specerijen jus

Malbec 7,0

PASTA MET GAMBA'S 17,5

Bosui, knoflook, gemarineerde tomaat, rode pesto

Anterra - Pinot Grigio 6,0

BONELESS CHICKEN 18,5

Groene asperge, gebrande maïs, ponzu beurre blanc

Maison Les Aubes - Chardonnay 6,0

ZALM ASIAN STYLE 21,5

Doperwtten wasabicrème, paksoi, bospeen, krokante wilde rijst, miso beurre blanc

Castelnau - Viognier Parcelleaire 6,75

Voor erbij

- Verse frites met mayonaise + 5,5
 - Zoete aardappel frites met mayonaise + 6,5
- Upgrade met Parmezaan & truffelmayonaise + 1,5

USA STEAK 23,5

Meidera jus, gepofte ui, krokante aardappel, geroosterde aardappel

Callesela - Primitivo Di Manduria 7,0

✓ FREGOLA 17,5 🌱 (zonder burrata)

Geroosterde Italiaanse parelpasta | burrata | groene asperge | courgette | gerookte amandel

Maison Les Aubes - Chardonnay 6,5

✓ GEPOFTE BLOEMKOOL 14,5

Parmezaan, krokante Quinoa, citrus, bieslook creme

Misty Cove - Sauvignon Blanc 7,0

✓ BEYOND BURGER 14,5

Potato bun, tomaat, rode ui, cocktailsaus, cheddar, augurk

HAMBURGER 'MAGNOLIA' 14,5

Potato bun, tomaat, rode ui, cocktailsaus, cheddar, crispy bacon, augurk

Om samen te delen

★ CÔTE DE BOEUF 44,5 (500 gram)

Truffeljus | groene asperge | gepofte sjalot | aardappelkaantjes

Uggiano - Chianti Classico Riserva 9,0

SIDES

VERSE FRITES 5,5

Met mayonaise

Met Parmezaan & truffelmayonaise + 1,5

ZOETE AARDAPPEL FRITES 6,5

Met mayonaise

Met Parmezaan & truffelmayonaise + 1,5

AARDAPPEL GRATIN 5,5

AUBERGINE 7,5

Miso glaze, bieslook, cashewnotencrunch

GEMENGDE SALADE 5,5

Radijs, cherry dressing, croutons,

Parmezaan

BREEKBROOD 6,5

Witte zuurdesembol, aioli,

tomatentapenade

GEGRILDE BIMBI 6,5

Truffel ponzu dressing, gerookte amandel

DESSERTS

SCROPPINO 9,0 *(ook alcoholvrij mogelijk)*

Citroenijs, prosecco, yuzu

CHOCOLADEMOUSSE 11,5

Pecannoten roomijs, advocaat, yogurt frambozen crunch

AFFOGATO 6,5

Espresso, vanille roomijs

DAME BLANCHE 13,5

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

SORBETIJS 11,5

Vers fruit, amandel

TARTE TATIN MET VANILLE ROOMIJS 12,5

Warme gekaramelliseerde appel, krokant bladerdeeg, vanille roomijs

CRÈME BRÛLÉE 11,5

Crème brûlée, vanilleijs, krokante yoghurt

WISSELENDE PATISSERIE 7,0

Met een bol ijs naar keuze: vanille, ananas, framboos, mango