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-betweens — 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 vier 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

TRUFFELRISOTTO
Krokante Parmezaan, gepofte rode biet, gebakken paddenstoelen

KIPPENDIJSPIESJES
Miso mayonaise, furikake

STICKY SPRUITJES
Chili glaze, hazelnoot-sesamcrumble

*****

TIRAMISU
Koffieroomijs

49,5 p.p.
(op basis van 2 personen)

THE MAGNOLIA TABLE

STEAK TARTAAR
Cornichons, kappertjes, truffel-mayo, crostini

BURRATA
Courgette, bieslook dressing, balsamico, tomaat, croutons, rucola

*****

ZALM ASIAN STYLE
Soja shiitake, kombu saus, spitskool

HERTENSTOOF IN KROKANT JASJE
Zuurkool, rozemarijnjus, gebakken paddenstoelen

GEMENGDE SALADE
Radijs, cherry dressing, croutons, Parmezaan

*****

DAME BLANCHE
Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

49,5 p.p.
(op basis van 2 personen)



Maak uw diner compleet met een bijpassend wijnarrangement
à 18,5 p.p.

CHEF'S SELECTION

TONIJN TOSTADA

Avocado, sesamdressing, ponzu, kervel

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

Pastinaakmousseline, krokante knoflook, gebakken kingboleet, rodewijnjus

ZALM ASIAN STYLE

Soja shiitake, kombu saus, spitskool

*****

SCROPPINO

Citroen ijs, prosecco, yuzu

59,5 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

*****

TRUFFELRISOTTO

Krokante Parmezaan, gepofte rode biet, gebakken paddenstoelen

GEPOFTE SPITSKOOL

Romige kombu saus, feta, granaatappel, wasabinootcrunch

BEYOND BURGER

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

*****

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée, vanilleijs, krokante yoghurt

45,5 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

TONIJN TOSTADA 14,5
Avocado, sesamdressing, ponzu, kervel
Misty Cove - Sauvignon blanc 7,0

GEROOKTE ZALM 14,5
Kerriemayonaise, krokante aardappel, bieslook
Castelnau - Viognier Parcellaire 6,75

RUNDERCARPACCIO 14,5
Parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise
Peirrière - Merlot 5,5

STEAK TARTAAR 16,5
Kappertjes, truffelmayonaise, crostini, cornichons
Anterra - Pinot Grigio 6,0

BEEF TATAKI 14,5
Teriyaki saus, soja shiitake, bosui, krokante knoflook
Maison les Aubes - Grand réserve GSM 6,0

ROMIGE BURRATA 15,5
Courgette, bieslook dressing, balsamico, tomaat, croutons, rucola
Castelnau - Viognier Parcellaire 6,75

GEGRILDE AVOCADO 14,5
Rocoto creme, truffel ponzu, radijs, kervel, zeewier krokant, zoetzure rode ui
Castelnau - Viognier Parcellaire 6,75

Wijn & gerecht in balans

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

STARTERS *- warm -*

KIPPENDIJSPIESJES 12,5
Misomayonaise, furikake
Maison Les Aubes - Grand réserve chardonnay 6,5

MAGNOLIA'S VALSE SLAKKEN 16,5
Malse biefstukpuntjes, schuimige kruidenboter, bieslook, geroosterde amandel
Pierière - 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 Parcellaire 6,75

POMPOENSOEP 8,5
Kruidenolie, bosui, crostini

POMODORI SOEP 7,5
Bosui, kruidenolie, crostini

IN BETWEENS
Een mooie balans tussen een voor- en een hoofdgerecht

HERTENSTOOF IN KROKANT JASJE 24,5
Zuurkool, rozemarijnjus, gebakken paddenstoelen
Malbec 7,0

PASTA MET GAMBA'S 19,5
Bosui, knoflook, gemarineerde tomaat, rode pesto
Anterra - Pinot Grigio 6,0

BONELESS CHICKEN 21,5
Groene asperge, gebrande maïs, ponzu beurre blanc
Maison Les Aubes - Grand réserve chardonnay 6,0

ZALM ASIAN STYLE 23,5
Soja shiitake, kombu saus, spitskool
Castelnau - Viognier Parcellaire 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 26,5

Pastinaakmousseline, krokante knoflook, gebakken kingboleet, rodewijnjus

Callesela - Primitivo Di Manduria 7,0

TRUFFELRISOTTO 18,5 *zonder parmezaan*

Krokante Parmezaan, gepofte rode biet, gebakken paddenstoelen

Maison Les Aubes - Grand réserve chardonnay 6,5

GEPOFTE SPITSKOOL 17,5

Romige kombu saus, feta, granaatappel, wasabinootcrunch

Misty Cove - Sauvignon Blanc 7,0

BEYOND BURGER 14,5

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

HAMBURGER 'MAGNOLIA' 16,5

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

Onze signature Schnitzel

SCHNITZEL MAGNOLIA 29,5

Romige saus van wilde paddestoelen

Pierière - Merlot 5,5

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

STICKY SPRUITJES 6,5

Chili glaze, hazelnoot-sesamcrumble

DESSERTS

SCROPPINO 9,5 *(ook alcoholvrij mogelijk)*
Citroenijs, prosecco, yuzu

TIRAMISU 11,5
Koffieroomijs

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 7,5
Met een bol ijs naar keuze: vanille, ananas, framboos, mango

VIER KAZEN 15,5
Geitenkaas, romige witschimmelkaas, gerijpte Comté, blauwschimmelkaas
Vijg-amandeltoast, kweeperengelei