

DE MARK

STARTER

Tartaar van gekonfijte Hollandse trostomaten, vers geroosterd zuurdesem van Nederlands graan met knoflook en zeezout
Tartare made of confit Dutch vine tomatoes, freshly roasted sourdough made from local grains, with garlic and sea salt

IN BETWEEN

Eikhaas van de BBQ met knolselderij, harissa en komijn hollandaise
BBQ roasted maitake mushroom and celeriac with harissa, puffed quinoa, and cumin hollandaise

MAIN

Gebrande Snoekbaars uit het Markermeer met ingelegde zeevenkel, salade van venkel en Pernod saus
Seared pikeperch from the Markermeer with pickled samphire, fennel salad, and Pernod sauce

DESSERT

Huisgemaakte advocaat met koffie, frambozen sorbet en verveine olie
Homemade “advocaat” with coffee, raspberry sorbet, and verbena oil

€80p.p.

Wine pairing €55 p.p.

*Vegetarian main course option
available upon request

Allergies? Please let us know.
Card only.