

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

Hollandse knolselderij van de BBQ, met Rinse appelstroop en hollandaise met gember
Glazed Dutch celeriac from the BBQ, with “Rinse” apple syrup and ginger hollandaise

MAIN

Gebrande Noordzee kabeljauw met geroosterde schorseneren, zeewierboter en Vine Jaune saus met zolderspek uit Overijssel
Torched North Sea cod with roasted salsify, seaweed butter, and Vin Jaune sauce with cured ‘Zolderspek’ from Overijssel

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.