

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

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

MAIN

Gebrande Noordzee kabeljauw met geroosterde doperwten, zeewier boter en Vin Jaune saus met zolderspek uit Overijssel
Torched North Sea cod with roasted peas, seaweed butter, and Vin Jaune sauce with 'zolderspek' from Overijssel

DESSERT

Huisgemaakte advocaat met koffie, frambozen sorbet en verveine olie
Homemade "advocaat" with coffee, raspberry sorbet, and verbeina oil

€80p.p.

Wine pairing €55 p.p.

*Vegetarian main course option
available upon request

Allergies? Please let us know.
Card only.