

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

Op de BBQ geroosterde eikhaas paddenstoel met knolselderij, harissa en komijn hollandaise
BBQ roasted maitake mushroom and celeriac with harissa, puffed quinoa, and cumin hollandaise

MAIN

Gebrande Noordzee kabeljauw met groene asperges, zeewier boter en Vin Jaune saus met zolderspek uit Overijssel
Torched North Sea cod with green asparagus, seaweed butter, and Vin Jaune sauce with 'Zolderspek' from Overijssel

DESSERT

Coupe van Limburgse rabarber met witte chocolade, dragon en krokant engelenhaar
Coupe of Limburg rhubarb with white chocolate, tarragon, and crisp angel hair

€80p.p.

Wine pairing €55 p.p.

*Vegetarian main course option
available upon request

Allergies? Please let us know.
Card only.