

DE MARK

STARTER

Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout

Tomato tartare, freshly roasted sourdough 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 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

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.