

DE MARK

STARTER	Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt
IN BETWEEN	Gepofte rode biet met roomijs van Zaanse mosterd en een vinaigrette van dennennaalden en framboos Roasted beetroot with ice cream of 'Zaanse' mustard and vinaigrette of pine needles and raspberry
MAIN	Gebrande kabeljauw met geroosterde doperwten, zolderspek en Vin jaune saus* Flame-torched cod with roasted peas, pancetta and Vin jaune sauce*
DESSERT	Frangipane met gemarineerde kersen, sabayon van kersen en sorbet van vlierbloemen Frangipane with marinated cherries, cherry sabayon and elderflower sorbet

€80p.p.

*Vegetarian main course option
available upon request

Allergies? Please let us know.
Card only.