

# DE MARK

## STARTER

Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout

Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic

## 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

Geroosterde kabeljauw met kokkels, gemarineerde venkel, dille en saus van gezouten citroen\*

Roasted cod with cockles, marinated fennel, dill and sauce of salted lemon\*

## DESSERT

Millefeuille van peer en lange peper met sorbet van stoofpeer en gezouten karamel

Millefeuille of pear and long pepper with sorbet of stewed pear and salted caramel

€80p.p.

\*Vegetarian main course option  
available upon request

Allergies? Please let us know.  
Card only.