

# 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 kabeljauw met geroosterde doperwten, zolderspek olie en Vin jaune saus Roasted cod with roasted peas, bacon oil and Vin jaune sauce*
DESSERT	Pure chocolade ganache met lange peper karamel en sorbet van rozenbottels Dark chocolate ganache with long pepper, caramel and rose hip sorbet

€80p.p.

\*Vegetarian main course option  
available upon request

Allergies? Please let us know.  
Card only.