

DE MARK

Festive Chefs Menu

| | |
|--------------------|---|
| STARTER | Terrine van prei en zeewier en een gefermenteerde knoflook vinaigrette en hollandaise van ponzu Terrine of leek and seaweed, with a fermented garlic vinaigrette and ponzu hollandaise |
| IN BETWEEN | Winterbiet met rode zuring en Zaanse mosterdijs Winter beet with red sorrel and Zaanse mustard ice cream |
| IN BETWEEN +€30 | Geroosterde kabeljauw met zuurkool en zwarte truffel Roasted cod with sauerkraut and black truffle |
| MAIN | Damhart met zure kersen, huisgemaakte bloedworst en miso Fallow deer with sour cherries, homemade blood sausage, and miso |
| CHEESE +€14 | Vacherin Mont d'Or met kervelwortel en gestoofde pruimen Vacherin Mont d'Or served with chervil root and stewed plums |
| DESSERT | Gestoofde peer met meringue, chocolade ganache en glühwein Stewed pear with meringue, ganache, and mulled wine |

€99 p.p.

Allergies? Please let us know.
Card only.