

DE MARK

FOOD	Gepofte rode biet met roomijs van Zaanse mosterd en een vinaigrette van dennennaalden en framboos Roasted beetroot with ice cream of Zaanse mustard and a vinaigrette of pine needles and raspberry	16
	Gegrilde witte asperges met crème van Twentse hooibergkaas, geroosterde pitten en zaden en gepocheerd ei Grilled white asparagus with cream of Dutch hooiberg cheese, toasted seeds and kernels and poached egg	19
	Tomaat tartaar, vers geroosterd zuurdesem met knoflook en zeezout Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt	18
	Paté van noten en paddenstoelen gerold in koffie en compote van geweckte pruimen Paté of nuts and mushrooms rolled in coffee and compote of macerated plums	18
	Salade van Noordzeekrab, zee sla en eikenblad met krokant kippenhuid en Polder Parmezaan Salad of North Sea crab, sea lettuce and oak leaf with crispy chicken skin and Polder Parmesan	25
	Spies van op de BBQ geroosterde eikhaas en knolselderij met harissa, gepofte quinoa en komijn hollandaise Skewer of BBQ roasted maitake and celeriac with harissa, puffed quinoa and cumin hollandaise	24
	Geroosterde kabeljauw met kokkels, gemarineerde venkel, dille en saus van gezouten citroen Roasted cod with cockles, marinated fennel, dill, and sauce of salted lemon	32
	Piepkuiken van de BBQ met morilles, daslook en jus met gezouten citroen Spring chicken on the BBQ with morels, wild garlic and gravy with salted lemon	36
	Zacht gegaard en gebraden lam met prei, krokant boekweit en saus van prei en hooi Tender and roasted lamb with leeks, crispy buckwheat and sauce of leek and hay	32
	Op het houtvuur geroosterde Hollandse ribkarbonade met huisgemaakte bloedworst, pastinaak en appel (voor 2 personen) Woodfire roasted rib chop with homemade black pudding, parsnips and apple (for 2 people)	68
SIDE	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	6
	Krop sla met kruiden vinaigrette Head of lettuce with herb vinaigrette	6
DESSERT	Coupe gevuld met rabarber en aardbeien met meringue van ‘Hierbas de las Dunas’ Rhubarb and strawberry coupe with meringue of ‘Hierbas de las Dunas’	15
	Advocaat van oude jenever met frambozen, verveine en koffie klets kop Dutch eggnog with raspberries, verveine and coffee ‘klets kop’	14
	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	14
	Kaas van Kef Cheese from Kef	21