

DE MARK

S T A R T E R	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 geweekte pruimen Paté of nuts and mushrooms rolled in coffee with compote of macerated plums	18
	Salade van Noordzeekrab, zeewier en eikenblad met krokant kippenhuid en Polder Parmezaan Salad of North Sea crab, seaweeds and oak leaf lettuce with crispy chicken skin and Polder Parmesan	25
M A I N	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	24
	“Beet au poivre” met uiencompote, marloeskes en groene pepersaus “Beet au poivre” with onion compote, marloeskes, and green pepper sauce	27
	Gebrande kabeljauw met kokkels, gemarineerde venkel, zeewierolie en saus van kokkels en Pernod Torched cod with cockles, marinated fennel, seaweed oil, and sauce of cockles and Pernod	34
	Piepkuiken van de BBQ met huisgemaakte mole, gebrande maïs, bloedsinaasappel en jus van kip met dragon Spring chicken from the BBQ with homemade mole, smoked corn, blood orange, and chicken jus with tarragon	35
	Gegrilde zeetong met vongole, soffrito en citroen van de BBQ Grilled sole with vongole, soffrito, and lemon from the BBQ	65
S I D E	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	6
	Krop sla met kruiden vinaigrette Head of lettuce with herb vinaigrette	6
D E S S E R T	Pure chocolade ganache met lange peper, gezouten karamel en bloedsinaasappels Dark chocolate ganache with long pepper, salted caramel, and blood oranges	15
	Mandarijnsorbet met gemarineerde venkel, hangop van kwark en mandarijnsaus met dragon Mandarin sorbet with marinated fennel, ‘hangop’ of quark, and mandarin sauce with tarragon	14
	Gekarameliseerde knolselderij taart met Szechuan peper en vanille-ijs Caramelized celeriac pie with Szechuan pepper and vanilla ice cream	15
	Kaas van Kef Cheese from Kef	21