

DE MARK

S T A R T E R	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	15
	Prei geroosterd op het vuur, gepofte granen en jus van prei met hooi Roasted leek from the open fire with puffed grains and a hay gravy	14
	Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt	16
	Hollandse Nieuwe met koolrabi van de bbq, mierikswortel, appel en dille olie Dutch Haring with kohlrabi from the bbq, horseradish, apple and dill oil	15
M A I N	Gelakte zeetong, zeekraal, Hollandse garnalen, crème van geroosterde doperwt en Vin Jaune saus Glazed dover sole with samphire, Dutch shrimps, cream of roasted peas and Vin jaune sauce	43
	Geroosterde kabeljauw, mosselen, gemarineerde venkel, bleekselderij en dille Roasted cod, mussels, marinated fennel, celery and dill	28
	Geroosterde runder bavette , groene peper en een salade van zomerse bonen en kruiden Roasted beef bavette, green pepper and a salad of summer beans and herbs	31
	Piepkuiken geroosterd met mosterd en dragon, artisjokken, cantharellen en jus met gezouten citroen Spring chicken roasted with mustard and tarragon, artichokes, chanterelles and gravy with salted lemon	27
S I D E	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	5
D E S S E R T	Kaas van Kef Cheese from 'Kef'	18
	Hollandse aardbeien, huisgemaakte advocaat en sorbet van limoen en verveine Dutch strawberries, homemade 'advocaat' and lime and verbena sorbet	11
	Gemarineerde kersen, pure chocolade, cranberry curd en vinaigrette van huisgemaakte azijn en kersen Marinated cherries, dark chocolate, cranberry curd and vinaigrette of homemade vinegar and cherries	14
	Vijgenblad roomijs met gepocheerde perzik en amandel olie Fig leaf ice cream with poached peach and almond oil	12