

DE MARK

S T A R T E R	Gazpacho van groene groenten, appel en verveine met mierikswortel en schuim van Amsterdamse geitenkaas Gazpacho of green vegetables, apple and verbena with horseradish and foam of Amsterdam goat cheese	17
	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 with compote of macerated plums	18
	Salade van Noordzeekrab, zeewier en eikenblad met krokant kippenhuid en Polder Parmezaan Salad of North Sea crab, sea lettuce 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
	Gebraden fazant met huisgemaakte bloedworst, rodekool en compote van appel en boerenjongens Roasted pheasant with homemade blood sausage, red cabbage and compote of apple and 'boerenjongens'	38
	Gegrilde zeetong met vongole, soffrito en citroen van de BBQ Grilled sole with vongole, soffrito and lemon from the BBQ	65
	Op het houtvuur gelakte oerbiet met compote van rode ui, marloeskes en groene peper saus Wood-fired glazed beetroot with red onion compote, marloeskes and green pepper sauce	27
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 karamel en sorbet van rozenbottels Dark chocolate ganache with long pepper, caramel and rose hip sorbet	15
	Peer gepocheerd in glühwein met advocaat, laurierolie, kletskep en sorbet van peer Pear poached in mulled wine with eggnog, bay leaf oil, 'kletskep' and pear sorbet	14
	Baba au Vieux met roomijs van aardpeer Baba au Vieux with Jerusalem artichoke ice cream	14
	Kaas van Kef Cheese from Kef	21