

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
	Nem van spitskool en Zeeuwse oesters met spruitenblad, saus van oesters en hazelnoot olie Roll of pointed cabbage and Zeeuwse oysters with sprout leaves, oyster sauce and hazelnut oil	19
	Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt	18
	Zacht gegaarde aubergine, zeewiersalade, zeewiercrème, Sambai en shisoblad Gently cooked eggplant, seaweed salad, seaweed cream, Sambai and shiso leaf	15
M A I N	Gelakte zeetong gevuld met paddenstoelen, barbecue knolselderij crème, Hollandse garnalen, cantharellen en Vin jaune saus Glazed dover sole filled with mushroom, barbecue celeriac cream, Dutch shrimps, chanterelles and Vin jaune sauce	52
	Geroosterde kabeljauw, mosselen, gemarineerde venkel, bleekselderij en dille Roasted cod, mussels, marinated fennel, celery, and dill	29
	Gebakken Kalfssukade met "zuurvlees" saus, pied de mouton en geroosterde Marloeskes Pan-fried veal brisket with "zuurvlees" sauce, pied de mouton and roasted Marloeskes onion	31
	Gebraden fazant met huisgemaakte bloedworst, zuurkool, appel en jus van fazant Roasted pheasant with homemade black pudding, sauerkraut, apple, and pheasant gravy	38
	Ravioli gevuld met spinazie, ricotta en eidooier, gegrilde kningsboleet en saus van Parmezaanse kaas Ravioli filled with spinach, ricotta, and egg yolk, grilled king boletus with a sauce of Parmesan cheese	24
S I D E	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	6
D E S S E R T	Kaas van Kef Cheese from 'Kef'	21
	Hollandse Gekarameliseerde witlof, rauwe witlof, geitenyoghurt roomijs en karamel Caramelized chicory, raw chicory, goat yoghurt ice cream and caramel	12
	Blanc Manger met Pure chocolade sorbet, gemarineerde kersen en vinaigrette van huisgemaakte azijn en kersen Blanc Manger with Dark chocolate sorbet, marinated cherries and vinaigrette made from homemade vinegar and cherries	15
	Millefeuille van stoofpeer met peren sorbet en gezouten karamel Stewed pear millefeuille with pear sorbet and salted caramel	13