

# 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	16
	Nem van spitskool en Zeeuwse oesters met hazelnoten, spruitenblad, bosui en saus van Zeeuwse oesters Roll of pointed cabbage and 'Zeeuwse' oysters with hazelnuts, sprout leaf, spring onion and sauce of 'Zeeuwse' oysters	21
	Tomaat tartaar, zuurdesem vers geroosterd 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	17
	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	16
	Gestoomde mosselen, met dille en bleekslederij en gerookte mosseljus Steamed mussels, with dill and celery and smoked mussel gravy	18
M A I N	Salade van Noordzee krab en eikenblad met zeewieren en krokante kippenhuid Salad of North Sea crab and oak leaf with seaweeds and crispy chicken skin	23
	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 kruiden uit de tuin, bisque en Hollandse garnalen Spring chicken from the BBQ with herbs from the garden, bisque, and Dutch shrimp	38
S I D E	Op het houtvuur geroosterde Hollandse ribkarbonade met huisgemaakte bloedworst, pastinaak en appel Woodfire roasted rib chop with homemade black pudding, parsnips and apple	36
	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	6
D E S S E R T	Coupe van gemarineerde kersen, amandel crème en pure chocolade Coupe of marinated cherries, almond cream and dark chocolate	14
	Gekarameliseerde Witlof, rauwe roodlof en roomijs van Geitenyoghurt Caramelized Chicory, raw red chicory and goat yogurt ice cream	13
	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