

# 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, cantharellen, zeekraal, geroosterde hazelnoten en bearnaise saus met hollandse garnalen Glazed dover sole, chanterelles, samphire, roasted hazelnuts and bearnaise sauce with Dutch shrimps	43
	Geroosterde kabeljauw, crème van gebrande doperwtten, zolderspek en vin jaune saus Roasted cod, crème of burnt peas and vin jaune sauce	27
	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
	Crème Brulee van "Vlierbloesem" Crème Brulee with "Elderflower"	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
	Rabarber met sabayon van gezouten citroen Rhubarb with sabayon of salted lemon	13