

# 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 geweekte 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
	Piepkuiken van de BBQ met mosterd, verse kruiden en jus met gezouten citroen Spring chicken from the BBQ with mustard, fresh herbs and gravy with salted lemon	34
	Gegrilde zeetong met mosselen, gemarineerde venkel en een saus van mosselen en dille Grilled sole with mussels, marinated fennel and a sauce of mussels and dill	65
S I D E	Ossenhaas van het houtvuur met geroosterde ui, witte bonen en Salsa Verde van Oost-Indische kersblad Beef tenderloin from the wood fire with roasted onion, white beans and Salsa Verde of Nasturtium	42
	Friet met mayonaise Fries with mayonnaise	6
D E S S E R T	Krop sla met kruiden vinaigrette Head of lettuce with herb vinaigrette	6
	Pure chocolade ganache met lange peper karamel en sorbet van rozenbottels Dark chocolate ganache with long pepper, caramel and rose hip sorbet	15
	Baba au Vieux met roomijs van aardpeer Baba au Vieux with Jerusalem artichoke ice cream	14
	Kaas van Kef Cheese from Kef	21