

# DE MARK

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| S T A R T E R | Gazpacho van groene groenten, appel en verveine met mierikswortel en schuim van Amsterdamse geitenkaas<br>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<br>Tomato tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt  | 18 |
|               | Paté van noten en paddenstoelen gerold in koffie en compote van geweckte pruimen<br>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<br>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<br>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<br>Spring chicken from the BBQ with mustard, fresh herbs and gravy with salted lemon  | 34 |
|               | Gegrilde zeetong met vongole, gemarineerde venkel en soffrito<br>Grilled sole with vongole, marinated fennel and soffrito  | 65 |
|               | Ossenhaas van het houtvuur met geroosterde ui, witte bonen en Salsa Verde van Oost-Indische kersblad<br>Beef tenderloin from the wood fire with roasted onion, white beans and Salsa Verde of Nasturtium     | 42 |
| S I D E       | Friet met mayonaise<br>Fries with mayonnaise   | 6  |
|               | Krop sla met kruiden vinaigrette<br>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<br>Dark chocolate ganache with long pepper, caramel and rose hip sorbet  | 15 |
|               | Peer gepocheerd in glühwein met advocaat, laurierolie, kletskop en sorbet van peer<br>Pear poached in mulled wine with eggnog, bay leaf oil, 'kletskop' and pear sorbet                                      | 14 |
|               | Kaas van Kef<br>Cheese from Kef  | 21 |