

DE MARK

S T A R T E R	Salade van uien en sjalotten gegaard op de bbq met roomijs van Zaanse mosterd	13
	Mix of onions and shallots cooked in salted lemon with ice cream of 'Zaanse' mustard	
	Prei geroosterd op het vuur, gepofte granen en jus van prei met hooi	14
	Roasted leek from the open fire with puffed grains and a hay gravy	
	Steak tartaar van tomaat, zuurdesem vers geroosterd met knoflook en zeezout	16
	Tomato steak tartare, freshly roasted sourdough with garlic and sea salt	
	Risotto met oude Beemster met morilles, daslook en eigeel	23
	Risotto with old 'Beemster' cheese with morels, wild garlic and egg yolk	
M A I N	Kabeljauw met saus van karnemelk, crème van BBQ knolselderij	23
	Roasted cod with sauce of buttermilk, cream of BBQ celeriac	
	Zeetong op de graat meunière gebakken , gebakken spinazie en zeewier	43
	Dover sole meunière baked on the bone, fried spinach and seaweed	
	Piepkuiken geroosterd met mosterd en dragon, kruidensalade uit de tuin	24
	Spring chicken roasted with mustard and tarragon, herb salad from the garden	
	Kalfswang met kruidencrumble, salade van Opperdoezer ronde	29
	Veal cheek with herb crumble, salad of 'Opperdoeze' potatoes	
	Bavette met salsa verde van Oost-Indische kers	28
	Flank steak with salsa verde of Indian cress	
S I D E	Friet met mayonaise	6
	Fries with mayonnaise	
D E S S E R T	Kaas van Kef	18
	Cheese from 'Kef'	
	'Bread and butter' pudding met boerenjongens ijs	11
	Bread and butter pudding with "boerenjongens" ice cream	
	Knolselderij gekarameliseerd in het vuur met vanille en honing	11
	Celeriac caramelized in the fire with vanilla and honey	