

DE MARK

MENU	3 4 5 gangen menu - 3 4 5 course menu	65 80 95
	4 gangen groen chef's menu* - 4 courses green chef's menu*	80
BITES	Gedroogde Gasconne Hooiberg ham uit Baambrugge	14
	Cured Gasconne 'Hooiberg' ham from Baambrugge	
	3 of 6 Zeeuwse Creuse oesters, rode wijnazijn en sjalotten	18 34
	3 or 6 Zeeuwse Creuse oysters, red wine vinegar and shallots	
STARTERS	Tartaar van gekonfijte Hollandse trostomaten, vers geroosterd zuurdesem van Nederlands graan met knoflook en zeezout *	21
	Tartare made of confit Dutch vine tomatoes, freshly roasted sourdough made from local grains, with garlic and sea salt *	
	Rivierkreeftjes en doperwtjes, huisgemaakte pasta met bloemen uit eigen tuin, gevuld met ricotta en "Polder Parmezaan" met een saus van Oost-Indische kers.	
	Crayfish and green peas, homemade pasta with flowers from our own garden, filled with ricotta and "Polder Parmesan", served with a nasturtium flower sauce.	
	Paté van noten en paddenstoelen gerold in koffie en compote van pruimen geweld in huisgemaakte azijn	
	Paté of nuts and mushrooms rolled in coffee with compote of prunes macerated in homemade vinegar	
	Salade van Noordzeekrab, zeewier en eikenblad uit Middenmeer met krokante kippenhuid en "Polder Parmezaan" uit Warmerdam (<i>supplement 7, -</i>)	
	Salad of North Sea crab, seaweed and oak leaf lettuce from Middenmeer with crispy chicken skin and "Polder Parmesan" from Warmerdam (<i>supplement 7, -</i>)	
MAIN	Op de BBQ geroosterde eikhaas paddenstoel met knolselderij, harissa en komijn hollandaise *	39
	BBQ roasted maitake mushroom and celeriac with harissa, puffed quinoa, and cumin hollandaise *	
	"Beet au poivre" met uiencompote, marloeskes en groene pepersaus *	
	"Beet au poivre" with onion compote, marloeskes, and green pepper sauce *	
	Gebrande Noordzee kabeljauw met groene asperges, zeewierboter en Vin Jaune saus met zolderspek uit Overijssel	
	Torched North Sea cod with green asparagus, seaweed butter, and Vin Jaune sauce with 'zolderspek' from Overijssel	
	Op het vuur geroosterde piepkuiken met Hollandse garnalen, kruiden uit eigen tuin en schaaldieren bisque	
	Fire-roasted spring chicken with Dutch shrimp, herbs from our own garden, and a shellfish bisque	
	Gegrilde Noordzee zeetong met Zeeuwse vongole, soffrito en citroen van de BBQ (<i>supplement 30, -</i>)	
	Grilled North Sea sole with Zeeuwse vongole, soffrito, and lemon from the BBQ (<i>supplement 30, -</i>)	
SIDE	Friet gemaakt van Zeeuwse Agria aardappels met huisgemaakte mayonaise	7
	Fries made from Zeeuwse Agria potatoes, with homemade mayonnaise	
	Kropsla met kruiden vinaigrette	
	Butterhead lettuce with herb vinaigrette	
DESSERT	Millefeuille van Jonagold-appel en lange peper karamel met boerenyoghurt ijs *	15
	Millefeuille of Jonagold apple and long pepper caramel with farmhouse yogurt ice cream *	
	Coupe van Limburgse rabarber met witte chocolade, dragon en krokant engelenhaar	
	Coupe of Limburg rhubarb with white chocolate, tarragon, and crisp angel hair	
	Limburgse kersen met broodpudding van croissant en sorbet van vlierbloesem	
	Limburg cherries with elderflower sorbet and bread pudding made from croissant	
	Kaas van Kef	
	Cheese from Kef	