

DE MARK

MENU	3 4 5 gangen menu - 3 4 5 course menu 4 gangen groen chef's menu* - 4 courses green chef's menu*	65 80 95 80
BITES	Gedroogde Gasconne Hooiberg ham uit Baambrugge Cured Gasconne 'Hooiberg' ham from Baambrugge	14
	3 of 6 Ierse more oesters, rode wijnazijn en sjalotten 3 or 6 Irish more oysters, red wine vinegar and shallots	20 38
STARTERS	Tartaar van Hollandse trostomaten, vers geroosterd zuurdesem van Nederlands graan met knoflook en zeezout * Tartare made of Dutch vine tomatoes, freshly roasted sourdough made from local grains, with garlic and sea salt	21
	Ceviche van koolrabi met dille, mierikswortel en venkelzaad Ceviche of kohlrabi with dill, horseradish and fennel seeds	
	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 * BBQ roasted maitake mushroom and celeriac with harissa, puffed quinoa, and cumin hollandaise *	39
	"Beet au poivre" met uiencompote, marloeskes en groene pepersaus * "Beet au poivre" with onion compote, marloeskes, and green pepper sauce *	
	Gebrande Noordzee kabeljauw met geroosterde doperwten, zeewier boter en Vin Jaune saus met zolderspek uit Overijssel Torched North Sea cod with roasted peas, seaweed butter, and Vin Jaune sauce with 'zolderspek' from Overijssel	
	Hollandse hoender met Stellendamse garnalen, broccolini van de BBQ en jus van schaaldieren met gezouten citroen Dutch chicken with "Stellendamse" shrimp, barbecued broccolini, and a jus of crustaceans with salted lemon	
	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 Fries made from Zeeuwse Agria potatoes, with homemade mayonnaise	7
	Kropsla met kruiden vinaigrette Butterhead lettuce with herb vinaigrette	
DESSERT	Pure chocolade ganache met lange peper, gezouten karamel en bloedsinaasappels Dark chocolate ganache with long pepper, salted caramel, and blood oranges	15
	Mandarijnsorbet met gemarineerde venkel, hangop van kwark en mandarijnsaus met dragon * Mandarin sorbet with marinated fennel, 'hangop' of quark, and mandarin sauce with tarragon	
	Gekarameliseerde knolselderij taart met Szechuan peper en vanille-ijs Caramelized celeriac pie with Szechuan pepper and vanilla ice cream	
	Kaas van Kef Cheese from Kef	