

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 kokkels uit de Waddenzee, gemarineerde venkel, zeewierolie en saus van de kokkels en Pernod Torched North Sea cod with cockles from the Waddenzee, marinated fennel, seaweed oil, and sauce of the cockles and Pernod	
	Piepkuiken van de BBQ met mole van pepers uit Westland, gebrande maïs, bloedsinaasappel en een kippenjus met dragon Spring chicken from the BBQ with mole made from Westland peppers, smoked corn, blood orange, and chicken jus with tarragon	
	Gegrilde Noordzee zeetong met vongole, soffrito en citroen van de BBQ (<i>supplement 30,-</i>) Grilled North Sea sole with 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	