

DE MARK

STARTERS

Gepofte rode biet met roomijs van Zaanse mosterd en vinaigrette van dennennaalden en framboos
Roasted beetroot with 'Zaanse' mustard ice cream and vinaigrette of pine needles and raspberry

Knolselderij op verschillende manieren gegaard, boerenopleg kaas en frisse vinaigrette van salie
Celeriac cooked in different ways, farmer's cheese and fresh sage vinaigrette

IN BETWEEN

Geroosterde kabeljauw met zilte groenten
Roasted cod with sea vegetables

MAIN

Gebraden fazantenborst met zuurkool en huisgemaakte bloedworst
Roasted pheasant breast with sauerkraut and homemade black pudding

DESSERT

Mille-feuille van stoofpeer met sorbet van peer
Stewed pear mille-feuille with pear sorbet