

ONZE MISSIE

Bij NOTK zijn we nauw verbonden met het werk van de (wijn)boer, zowel voor de wijnen als de spijzen. Lokale, verantwoorde producten zijn de basis van alles wat we serveren. Op deze kaart vind je kleine bar bites tot hele menu's, maar wat je ook besteld, we streven er naar het mooiste product te presenteren. Mede dankzij onderstaande leveranciers:



SOMMELIERS MENU

Een menu waarbij de wijn centraal staat, de wijnen stuk voor stuk van top kwaliteit. We selecteren eerst de wijnen en bedenken daar vervolgens met onze chef bijpassende gerechten bij.

drie wijnen met drie gerechten	77.5
vier wijnen met vier gerechten	99

BAR BITES

rotterzwam bitterballen 6 stuks	7.5
drie kazen met zuurdesem toast	19
oesters zeeuwse creuse	3.5
getoaste brioche met praamham met zoete compote van ui	8.5
olijven uit liguria	5.5

notk

BROOD

NOTK BROOD	6.5
<i>huisgemaakt zuurdesem met gezouten boter</i>	
NOTK BRIOCHE	19
<i>huisgemaakt zuurdesem brioche met seizoensdips</i>	
NOTK BORREL	19.5
<i>selectie delicatessen met ons zuurdesem</i>	

VOORGERECHTEN

INKTVIS	13.5
<i>gestoofd, met savooiekool en beurre noisette</i>	
LAM	13
<i>zacht gegaarde schouder met radijs en bieslook</i>	
KNOLSELDERIJ (V)	12.5
<i>gerookt, met veldsla en dulse</i>	

HOOFDGERECHTEN

STEAK VAN HOEVE BIESLAND	25
<i>met witte asperges, aardappel en kappertjes</i>	
NOORDZEE VIS	21
<i>op de huid gebakken, met stoof van krombekbonen en daslook</i>	
GROENE RISOTTO (V)	19
<i>met spinazie, paddestoelen en gerookte wortel</i>	

DESSERTS

MAGNOLIA CAKE	11.5
<i>met magnolia- en karnemelkgranité en peer</i>	
KAAS	14
<i>een selectie van drie Nederlandse kazen</i>	