

notk

LUNCH

LUNCHMENU

Kies voor een twee of drie gangen lunch met prachtige lokale producten. Graag een glas wijn erbij? Kies wat lekkers uit van de kaart of vraag ons om wat bijpassends.

VOOR

Gegrilde witte asperges, een puree van kikkererwten en lentekruiden.

HOOFD

Op de huid gebakken noordzee vis, geserveerd met een stoofje van krombekbonen en aardappel, prei, jonge knoflook en miso.

NA

Magnolia cake, ijs van karnemelk en sinaasappel met dragon en laurier

2 GANGEN - **29.5**

3 GANGEN - **39.5**

BITES

NOTK DESEM BROOD met gezouten boter	6.5	lokale, duurzame en verantwoorde producten staan aan de basis van al onze spijzen, mede dankzij:
BITTERBALLEN oesterzwam of rundvlees, 6 st.	7.5	
OESTER zeeuwse creuse	3.5	HET KAASATELIER LANDZICHT BOLD SPICES SLAEGE VELD4 HOEVE BIESLAND EERLIJK VLEES OUT OF THE BOX FISH CASA REINDERS DOETIES GEITEN
KAAS drie nederlandse kazen	19	
BORDJE SCHELLEN gebakken met jonge knoflook	12	
BRIOCHE PRAAMHAM met uienjam, 2 st.	11	

WINE - BAR - RESTAURANT

notk

LUNCH

LUNCHMENU

A two or three course lunch with beautiful local products. Would you like a glass of wine? Choose something delicious from the wine list or ask us for a matching wine.

STARTER

Grilled white asparagus, a puree of chickpeas and spring herbs.

MAIN

Skinfried North Sea fish, served with a stew of Dutch beans and potatoes, leek, young garlic and miso.

DESSERT

Magnolia cake, buttermilk and peach ice cream with tarragon and bay leaf

2 COURSES - **29.5**

3 COURSES - **39.5**

BITES

NOTK SOURDOUGH with salted butter	6.5	local, sustainable and responsible products are the basis of all our dishes, partly thanks to our amazing partners:
BITTERBALLEN veggie or beef, 6 pcs.	7.5	
OYSTER zeeuwse creuse	3.5	HET KAASATELIER LANDZICHT BOLD SPICES SLAEGE VELD4 HOEVE BIESLAND EERLIJK VLEES OUT OF THE BOX FISH CASA REINDERS DOETIES GEITEN
CHEESE three dutch cheeses	19	
CLAMS served with young garlic	12	
BRIOCHE TOAST with aged ham onion jam, 2 pcs.	11	

WINE - BAR - RESTAURANT