

notk

Menu

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, gerechten buiten deze kaart om, gecreëerd puur ter begeleiding van de wijn.

Dit zijn soms onconventionele gerechten, maar daardoor wel telkens de beste match.

Zoals alles bij NOTK staat het seizoen centraal in de gerechten, zo kunnen we zo lokaal mogelijk werken met producenten en bronnen die we vertrouwen en kennen.

Beide menu's vormen een complete maaltijd, bij vier gangen voegen we een klein tussengerecht toe ter begeleiding van een spectaculaire vierde wijn.

3 WIJNEN 3 GERECHTEN

75

4 WIJNEN 4 GERECHTEN

99

A LA CARTE

Er is meer in het leven dan de perfecte pairing. Kies een mooie fles van onze uitgebreide wijnkaart of laat je verrassen met wat gave glazen. Zet je tafel vervolgens vol met lekkers om te delen of juist alleen voor jezelf.

KLEIN

NOTK DESEM BROOD met gezouten boter	6.5
BITTERBALLEN oesterzwam of rundvlees, 6 st.	7.5
OESTER zeeuwse creuse	3.5
KAAS drie nederlandse kazen	19
BORDJE SCHELPEN gebakken met jonge knoflook	12
BRIOCHE RICOTTA huisgemaakt, met rabarber, 2 st.	8
BRIOCHE PRAAMHAM met uienjam, 2 st.	11
PITA & KIKKERERWTEN gepofte sjalot en gekonfijte citroen	12
GEGRILDE LENTE GROENTE texelse oude kaas en aardappel	13
WITTE ASPERGE lentekruiden en krombekbonen	14
HOEVE BIESLAND LAM stoof van schouder in lichte bouillon	13.5

GROOT

SPITSKOOL & LAMSOOR aardappel en krokante zee-eik	19
NOORDZEE VIS & LOOK stoof van krombekbonen en prei	21.5
RISOTTO & PANCETTA van parelgort en witte asperges	20

lokale, duurzame en verantwoorde producten staan aan de basis van al onze spijzen, mede dankzij:

HET KAASATELIER - LANDZICHT
BOLD SPICES - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - EERLIJK VLEES
OUT OF THE BOX FISH
CASA REINDERS - DOETIES GEITEN

DESSERT

MAGNOLIA CAKE sinaasappel sherbet en laurier	12
KAAS drie kazen van nederlandse bodem	12.5

WINE - BAR - RESTAURANT

notk

Menu

SOMMELIERS MENU

A menu where the wine comes first and those wines are all of impeccable quality.

We select the wines first and then, together with our chef, come up with matching dishes, dishes not available on the a la carte, created purely to accompany the wine.

This will sometimes result in unconventional dishes, but nonetheless should always be the best match.

Like everything at NOTK, seasonal ingredients are central to the dishes, so we can work as locally as possible with producers and sources that we know and trust.

Both menus are a complete meal, with the four course menu we add a small extra dish to accompany a spectacular fourth wine.

3 WINES 3 DISHES
4 WINES 4 DISHES

75
99

A LA CARTE

There is more to life than the perfect pairing. Choose a nice bottle from our extensive wine list or be surprised with some cool wines by the glass. Then just select some dishes below and enjoy!

SMALL

NOTK SOURDOUGH with salted butter	6.5
BITTERBALLEN veggie or beef, 6 pcs.	7.5
OYSTER zeeuwse creuse	3.5
CHEESE three dutch cheeses	19
PLATE OF CLAMS with some young garlic	12
BRIOCHE RICOTTA homemade, with rhubarb, 2 pcs.	8
BRIOCHE PRAAMHAM with onion jam, 2 pcs.	11
PITA & CHICKPEAS roasted shallot and lemon ferment	12
GRILLED SPRING VEGETABLES old texel cheese and potato	13
WHITE ASPARAGUS spring herbs and dutch beans	14
STEW OF LAMB in a light broth	13.5

BIG

CABBAGE & SEA-LAVENDER potato and crispy seaweed	19
SKINFRIED NORTHSEA FISH stew of dutch beans and leak	21.5
RISOTTO & PANCETTA with pearl barley and asparagus	20

DESSERT

MAGNOLIA CAKE orange sherbet en bay leaf	12
CHEESE three dutch cheeses	12.5

WINE - BAR - RESTAURANT