

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.

Het menu kan telkens anders zijn van opbouw, dit omdat de wijn altijd leidend is. Maar het vormt wel te alle tijden een complete en vullende maaltijd.

4 WIJNEN 4 GERECHTEN **99**
EXTRA WIJN & SPIJS **25**
EXTRA WIJN & KAAS **25**

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

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 **6.5**
met gezouten boter

BITTERBALLEN **7.5**
rotterzwam of rundvlees, 6 st.

OESTER **3.5**
zeeuwse creuse

KAAS **19**
drie nederlandse kazen

BORDJE SCHELLEN **12**
gebakken met gekonfijte knoflook

BRIOCHE RICOTTA **8**
huisgemaakt, met nectarine, 2 st.

BRIOCHE PRAAMHAM **11**
met uienjam, 2 st.

PITA & KIKKERERWTEN **12**
gepofte sjalot en gekonfijte citroen

ZOMER GROENTE **14**
texelse oude kaas en aardappel

GEGRILDE COURGETTE **13**
olijven, walnoten en perzik

GETRANCHEERDE STEAK **20**
van de biesland met sauce vierge

GROOT

SPITSKOOL & LAMSOOR **19**
aardappel en krokante zee-eik

NOORDZEE VIS **21.5**
baskisch, met tomaat en boontjes

ZWARTE LINZEN & PROCUREUR **20**
van de kamado, met venkel en tomaat

DESSERT

OLIJFOLIE CAKE **12**
perzik sherbet en laurier

AARDBEIEN & BESSSEN **11.5**
met custard en desem

WINE - BAR - RESTAURANT

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.

The menu can be structured differently each time, because the wine is always leading. But it is always a complete and filling meal.

4 WINES 4 DISHES **99**
EXTRA WINE & DISH **25**
EXTRA WINE & CHEESE **25**

local, sustainable and responsible products are the basis of all our dishes, partly thanks to our amazing partners:

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

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

BITTERBALLEN
veggie or beef, 6 pcs.

OYSTER
zeeuwse creuse

CHEESE
three dutch cheeses

PLATE OF CLAMS
with some confit garlic

BRIOCHE RICOTTA
homemade, with nectarine, 2 pcs.

BRIOCHE PRAAMHAM
with onion jam, 2 pcs.

PITA & CHICKPEAS
roasted shallot and lemon ferment

SUMMER VEGETABLES
old texel cheese and potato

GRILLED ZUCCHINI
olives, capers and peach

STEAK TO SHARE
from biesland with sauce vierge

BIG

CABBAGE & SEA-LAVENDER
potato and crispy seaweed

SKINFRIED NORTHSEA FISH
basque, with tomato and beans

BLACK LENTILS & PORK NECK
barbecued, with fennel and tomato

DESSERT

OLIVE OIL CAKE
peach sherbet and bay leaf

BERRIES
with custard and sourdough

WINE - BAR - RESTAURANT