

notk

Sommeliers
Menu

Een menu waarin wijn de hoofdrol speelt.

Bij NOTK draait alles om wijn. Niet als begeleider van het eten, maar als het uitgangspunt. We selecteren eerst met zorg onze wijnen – stuk voor stuk van uitmuntende kwaliteit, karaktervol en expressief – en creëren daarna samen met onze chef bijpassende gerechten die de wijn naar een hoger niveau tillen.

Deze gerechten vind je niet op onze reguliere kaart. Ze worden speciaal ontwikkeld om naadloos aan te sluiten op de gekozen wijnen. Dat levert soms verrassende en onconventionele combinaties op, maar altijd met als doel: de ultieme harmonie tussen gerecht en glas.

Zoals bij alles wat we doen, speelt het seizoen een sleutelrol. We werken met producten die op dat moment op hun best zijn. Maar ook de wijnen sluiten aan bij het seizoen, de wijnen waar we in deze tijd van het jaar zin in hebben.

Het menu verandert voortdurend, net zoals de wijnen. Geen vaste structuur, geen vaste gangen – de opbouw wordt telkens opnieuw bepaald door de wijnselectie.

4 GANGEN ALL IN	110
5 GANGEN ALL IN	137.5
6 GANGEN ALL IN	160

notk à la Carte

VOORGERECHTEN

Zomergroenten	16
kruidensalsa en gepekeld eidoorier	
Ceviche	18
roodbaars, karnemelk en botarga	
Langoustine	25
cevene ui, bergamot en citroentijm	
Tartaar	21
rund, toast en cornichons	
Bordje Schelpen	14
kokkels en mosselen	

HOOFDGERECHTEN

Gnocchi	28
morilles, maitake en tuinbonen	
Snoekbaars	30
look, beurre blanc en wilde granen	
Rib Eye	36
courgette, bacilicum en pommes anna	
Hele Pousin	48
ontbeend en perfect om te delen	

BIJGERECHTEN

Desem Brood	8.5
met verschillende boters	
Romaine Sla	9.5
met linzen en waterkers	
Bietjes	9.5
met pompoenpit en koji	
Krieltjes	6.5
met miso en postelijn mayonaise	

NAGERECHTEN

Aardbei	14
beurre noisette en yoghurtijs	
Rabarber	13
68 graden gegaard met honingijs	
Vijg	15
tarte tatin vijgenblad-yoghurt ijs	
Selectie Kaas	14