

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

Ook alcoholvrij te bestellen

notk à la Carte

VOORGERECHTEN

Cœur de Bœuf	16
aubergine en za'atar	
Ceviche	20
dorade, karnemelk en botarga	
Tartaar	21
bavette met kalfshersenen en sherry	
Langoustine	25
cevenne ui, bergamot en citroentijm	
<i>sup. gebakken langoustine 7.5</i>	

HOOFDGERECHTEN

Gnocchi	28
paddestoelen, sjalot en maitake	
Snoekbaars	32
fregola, venkel en beurre blanc	
Flat Iron Steak	36
courgette, basilicum en pommes anna	

PERFECT OM TE DELEN

Hele Poussin	38
ontbeend met jus gerveerd	
<i>sup. truffel 7.5</i>	
Cote de Bœuf	75
MRIJ - 600 gr.	

BIJGERECHTEN

Sanne's Zuurdesem	8.5
met verschillende boters	
Artisjok	9
met romaine, kappertjes en hazelnoten	
Tomaat	9
lavas, aubergine en ricotta	
Pommes Anna	9.5
met vadouvan mayonaise	

NAGERECHTEN

Île Flottante	16
citroen, nashipeer en crème anglaise	
Blanc Manger	18
amandel, citrus en tonkabonen	
Selectie Kaas	14
van het kaas atelier	