

"Een menu waarin wijn de hoofdrol speelt."

Bij NOTK begint alles bij de wijn. We selecteren met grote zorg wijnen die uitblinken in karakter, expressie en balans. Pas daarna creëren we samen met onze chef gerechten die niet zomaar begeleiden, maar de gekozen wijn optillen, verdiepen en in een nieuw licht zetten.

Elke selectie levert nieuwe en soms verrassende combinaties op, waarbij we steeds zoeken naar de ultieme harmonie tussen gerecht en glas.

4 GANGEN & 4 WIJNEN

115

halve glazen of alcoholvrij

95

5 GANGEN & 5 WIJNEN

142.5

halve glazen of alcoholvrij

115

6 GANGEN & 6 WIJNEN

165

halve glazen of alcoholvrij

130

SIGNATUUR VAN BJORN

39.5

Elk menu kan worden uitgebreid met een klassieke top combinatie uit onze keuken.

Piemontese Gnocchi & Winter Truffel

Cascina del Monastero Barolo

VOORGERECHTEN	
Wortel Tartaar	18
creme fraiche, kapperblad en brioche	
Gebakken Coquilles	24
schorseneer en zuurkool	
Terrine van Eendenlever	25
sjalot en madeira	
HOOFDGERECHTEN	
Gnocchi	30
cepes, knolselderij en maitake	
Runderstoof	32
van de wang met boemboe en kokos	
Mul	29
prei, sjalot en vinaigrette van mul	
Hele Poussin	38
ontbeend met jus geserveerd sup. wintertruffel 5g. 15,-	
Cote de Bœuf	85
MRIJ - 600 gr. perfect om te delen	
BIJGERECHTEN	
Sanne's Zuurdesem	8.5
met verschillende boters	
Kropsla	9
met wortel, gember en verveine	
Pommes Anna	9.5
met vadouvan mayonaise	
NAGERECHTEN	
Vanille Soufflé	20
ijs van citroenschil en laurier, per twee	
Gâteau Opéra	18
chocolade sorbet, koffie en cassis	
Omelette Sibérienne	20
red wine sorbet and raspberry	
Tartelette Comté	16
peer, tijm en gin	

"A menu in which wine plays the leading role."

At NOTK it all starts with the wine. We select, with great care, wines that excel in character, expression and balance.

Only then we, together with our chef, create dishes that do not just accompany, but lift up, deepen and put the chosen wine in a new light.

Each selection yields new and sometimes surprising combinations, always looking for the ultimate harmony between dish and glass.

4 COURSES & 4 WINES

115

half glasses or alcohol free

95

5 COURSES & 5 WINES

142.5

half glasses or alcohol free

115

6 COURSES & 6 WINES

165

half glasses or alcohol free

130

SIGNATURE BY BJORN

39.5

A classic top combination from our cuisine, that can be added to any menu

Piemontese Gnocchi & Winter Truffel

Cascina del Monastero Barolo

STARTERS	
Carrot Tartare	18
creme fraiche, capers and brioche	
Grilled Scallops	24
salsify and sauerkraut	
Terrine of Duckliver	25
shallots and madeira	
MAINS	
Gnocchi	28
cepes, celeriac and maitake	
Beefstew	32
of beef cheek with indonesian spices	
Red Mullet	29
leek, sjalot and vinaigrette of mullet	
Whole Poussin	38
deboned and served with jus sup. truffle 5g. 12,5	
Cote de Bœuf	85
dutch beef - 600 gr. perfect to share	
SIDES	
Sanne's Sourdough	8.5
with different butters	
Lettuce	9
with ginger, carrots and verbena	
Pommes Anna	9.5
with vadouvan curried mayo	
DESSERTS	
Vanilla Soufflé	20
lemon peel and bayleaf, ordered per two	
Gâteau Opéra	18
chocolate sorbet, coffee and cassis	
Omelette Sibérienne	20
red wine sorbet and raspberry	
Tartelette Comté	16
pear, thyme and gin	