

"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.

Kwartel met morilles, daslook en tuinbonen met een glas Volnay van Arnaud Bailot

VOORGERECHTEN

Wortel Tartaar	18
creme fraiche, kapperblad en brioche	
Hamachi Ceviche	21
komkommer en timut peper	
Terrine van Eendenlever	25
sjalot en madeira	
Kwartel	28
morilles, daslook en tuinbonen	

HOOFDGERECHTEN

Tortelloni Aligot	26
gebrande uien bouillon en cheddar	
Bavette	30
met mole, truffelaardappel en la ratte	
Heilbot	32
groene asperge, doperwt en knoflook	
Hele Poussin	38
ontbeend met jus geserveerd <i>sup. wintertruffel 5g. 15,-</i>	
Cote de Bœuf	85
MRIJ - 600 gr. perfect om te delen	

BIJGERECHTEN

Sanne's Zuurdesem	8.5
met boter van dupont	
Kropsla	9
met wortel, gember en verveine	
Pommes Anna	9.5
met vadouvan mayonaise	

NAGERECHTEN

Gâteau Opéra	18
chocolade sorbet, koffie en cassis	
Omelette Sibérienne	20
red wine sorbet and raspberry	
Tartelette Comté	16
peer, tijm en gin	