notk Sommeliers Menu

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.

LUNCH

3 GANGEN LUNCHMENU 45

4 GANGEN & 4 WIJNEN 115
halve glazen of alcoholvrij 95

DINER

5 GANGEN & 5 WIJNEN 142.5
halve glazen of alcoholvrij 115

6 GANGEN & 6 WIJNEN 165
halve glazen of alcoholvrij 130

SIGNATUUR VAN BJORN 49
Elk menu kan worden uitgebreid met een klassieke top combinatie uit onze keuken.

Op de huid gebakken zeebaars op een klassieke choucroute van cevenne ui. Geserveerd met een spannende Savagnin van Domaine Badoz.

notk à la Carte

VOORGERECHTEN

Geglaceerde Wortel 20
sinnaasappel en hangop

Chawanmushi 20
wilde garnalen en grapefruit

Gebakken Mosselen 20
bouchot, koolrabi en zeewier

Zwezerik 25
champignon de paris en boekweit

HOOFDGERECHTEN

Ravioli Aligot 26
gebrande uien bouillon en cheddar

Iberico Schouder 32
met paprika en coco de paimpol

Gebakken Zeebaars 32
cevene ui en mosterd

Hele Poussin 38
ontbeend en met jus geserveerd

BIJGERECHTEN

Sanne's Zuurdesem 8.5
met boter van dupont

Salade van Little Gem 9
met veldsla, feta en peultjes

Pommes Anna 9.5
met vadouvan mayonaise

NAGERECHTEN

Opéra Tropical 18
passievrucht en vanille

Omelette Sibérienne 20
rode wijn parfait en meringue

Namelaka 18
witte perzik, honing en cacaofruit

Selectie Kazen 16
van het kaas atelier

notk Sommeliers Menu

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.

LUNCH

3 COURSE LUNCHMENU 45

4 COURSES & 4 WINES 115
half glasses or alcohol free 95

DINER

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 49
A classic top combination from our cuisine, that can be added to any menu

Skin fried sea bass on a classic choucroute of cevenne onion. Served with an exciting Savagnin from Domaine Badoz.

notk à la Carte

STARTERS

Glazed Carrot 20
orange and strained yoghurt

Chawanmushi 20
wild shrimp and grapefruit

Fried Mussels 20
bouchot, kohlrabi and seaweed

Sweetbread 25
champignon de paris and buckwheat

MAINS

Ravioli Aligot 26
burned onion broth and cheddar

Roast Iberico 32
with bell pepper and coco de paimpol

Sea Bass 32
cevenne onion and mustard

Whole Poussin 38
deboned and served with jus

SIDES

Sanne's Sourdough 8.5
with butter by dupont

Side Salad 9
with feta, snaps and little gem

Pommes Anna 9.5
with vadouvan curried mayo

DESSERTS

Opéra Tropical 18
passionfruit and vanilla

Omelette Sibérienne 20
red wine parfait and meringue

Namelaka 18
white peach, honey and cacao fruit

Selectie Kazen 16
by kaas atelier