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

Roasted Avocado 16
daikon, cashew and nori

Scallops and Pumpkin 22
crudo, with mustard and creme fraiche

Slowroast Porkbelly 25
shrimp tartare and bisque

Iberico Cheek 21
morcilla and horseradish

MAINS

Ravioli Aligot 26
burned onion broth and cheddar

Roast Pheasant 35
with jerusalem artichoke and chicory

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

Sticky Toffee 18
orange, vanilla and honey

Omelette Sibérienne 20
red wine parfait and meringue

Pears and Roquefort 18
walnut tartelette, roquefort ice cream

Selectie Kazen 16
by kaas atelier

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

Geroosterde Avocado 16
rettich, cashew en nori

Coquille en Pompoen 22
crudo, met mosterd en creme fraiche

Baambrugs Buikspek 25
tartaar van garnalen en bisque

Iberico Wang 25
met morcilla en mierikswortel

HOOFDGERECHTEN

Ravioli Aligot 26
gebrande uien bouillon en cheddar

Wilde Fazant 35
met topinamboer en witlof

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

Sticky Toffee 16
sinaasappel en vanille

Omelette Sibérienne 20
rode wijn parfait en meringue

Peer en Roquefort 18
walnoten tartelette en ijs van roquefort

Selectie Kazen 16
van het kaas atelier