

SOMMELIERS MENU

Een menu waarbij de wijn centraal staat, de wijnen stuk voor stuk van top kwaliteit.

We selecteren eerst de wijnen en bedenken daar vervolgens met onze chef bijpassende gerechten bij, gerechten buiten deze kaart om, gecreëerd puur ter begeleiding van de wijn.

Dit zijn soms onconventionele gerechten, maar daardoor wel telkens de beste match.

Zoals alles bij NOTK staat het seizoen centraal in de gerechten, zo kunnen we zo lokaal mogelijk werken met producenten en bronnen die we vertrouwen en kennen.

Het menu kan telkens anders zijn van opbouw, dit omdat de wijn altijd leidend is. Maar het vormt wel te alle tijden een complete en vullende maaltijd.

4 WIJNEN 4 GERECHTEN **110**
EXTRA WIJN & SPIJS **27.5**
EXTRA WIJN & KAAS **27.5**

lokale, duurzame en verantwoorde producten staan aan de basis van al onze spijzen, mede dankzij:

HET KAASATELIER - LANDZICHT
BOLD SPICES - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - EERLIJK VLEES
OUT OF THE BOX FISH
CASA REINDERS - DOETIES GEITEN

A LA CARTE

Er is meer in het leven dan de perfecte pairing. Kies een mooie fles van onze uitgebreide wijnkaart of laat je verrassen met wat gave glazen. Zet je tafel vervolgens vol met lekkers om te delen of juist alleen voor jezelf.

KLEIN

NOTK DESEM BROOD met gezouten boter	6.5
BITTERBALLEN rotterzwam of rundvlees, 6 st.	7.5
OESTER zeeuwse creuse	4
KAAS een plateau met drie kazen	19
BORDJE SCHELLEN met zwarte peper en paprika	12
BRIOCHE RICOTTA paddestoelen en noten, 2 st.	9
BRIOCHE ANSJOVIS tomaat en gerookte knoflook, 2 st.	11
SOURDOUGH FLATBREAD vers bereid met pompoen en misuna	12
HERFSTGROENTE aligot en topinamboer	14
KIMCHI EN SCHORSENEER met olijven en walnootolie	12
GETRANCHEERDE STEAK van de biesland met sauce vierge	20

GROOT

SPITSKOOL EN LAMSOOR aardappel en krokante zee-eik	20
NOORDZEE VIS baskisch, met tomaat en boontjes	24.5
PROCUREUR van de kamado, met venkel en linzen	23

DESSERT

OLIJFOLIE CAKE sorbet van appel en saffraan	12
CUSTARD met herfstfruit en desem	11.5

WINE - BAR - RESTAURANT

SOMMELIERS MENU

A menu where the wine comes first and those wines are all of impeccable quality.

We select the wines first and then, together with our chef, come up with matching dishes, dishes not available on the a la carte, created purely to accompany the wine.

This will sometimes result in unconventional dishes, but nonetheless should always be the best match.

Like everything at NOTK, seasonal ingredients are central to the dishes, so we can work as locally as possible with producers and sources that we know and trust.

The menu can be structured differently each time, because the wine is always leading. But it is always a complete and filling meal.

4 WINES 4 DISHES **110**
EXTRA WINE & DISH **27.5**
EXTRA WINE & CHEESE **27.5**

local, sustainable and responsible products are the basis of all our dishes, partly thanks to our amazing partners:

HET KAASATELIER - LANDZICHT
BOLD SPICES - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - EERLIJK VLEES
OUT OF THE BOX FISH
CASA REINDERS - DOETIES GEITEN

A LA CARTE

There is more to life than the perfect pairing. Choose a nice bottle from our extensive wine list or be surprised with some cool wines by the glass. Then just select some dishes below and enjoy!

SMALL

NOTK SOURDOUGH with salted butter	6.5
BITTERBALLEN veggie or beef, 6 pcs.	7.5
OYSTER zeeuwse creuse	4
CHEESE plateau of three cheeses	19
PLATE OF CLAMS with some confit garlic	12
BRIOCHE RICOTTA mushroom and nuts, 2 pcs.	8
BRIOCHE ANCHOVIS tomato and smoked garlic, 2 pcs.	11
SOURDOUGH FLATBREAD fresh with pumpkin and misuna	12
AUTUMN VEGETABLES aligot and jerusalem artichoke	14
KIMCHI AND SALSIFY with olives and walnut oil	12
STEAK TO SHARE from biesland with sauce vierge	20

BIG

CABBAGE & SEA-LAVENDER potato and crispy seaweed	20
SKINFRIED NORTHSEA FISH basque, with tomato and beans	24.5
PORK NECK barbecued, with fennel and lentils	23

DESSERT

OLIVE OIL CAKE sorbet of apple and saffron	12
CUSTARD with autumn fruits and sourdough	11.5

WINE - BAR - RESTAURANT