

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
IN TO FISH
CASA REINDERS - 'T WILDHUYS

TAFELTJE VOL

Lekker a la carte eten maar echt geen zin om zelf te kiezen? Laat ons je tafeltje vullen met het beste van het seizoen. Wij kiezen voor jou en serveren dit in drie gangen.

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 RILLETTE GANS wilde gans en chili, 2 st. **11**

SOURDOUGH FLATBREAD vers bereid met pompoen en mizuna **12**

HERFSTGROENTE aligot en topinamboer **14**

KIMCHI EN SCHORSENEER met olijven en walnootolie **12**

GETRANCHEERDE STEAK met gerookte knoflook en bonen **20**

GROOT

CANTHAREL RISOTTO van parelgort met snijbiet **20**

NOORDZEE VIS gebakken met prei en boter **24.5**

PROCUREUR van de kamado, gnocchetti en linzen **23**

DESSERT

OLIJFOLIE CAKE sorbet van appel en saffraan **12**

DUINDOORNBES CUSTARD met peer en chocolade **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
IN TO FISH
CASA REINDERS - 'T WILDHUYS

LET US PICK

Want to eat a la carte but don't feel like choosing yourself? Let us choose for you and make a nice selection. We will serve this in three courses.

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 GOOSE RILLETTE with chilli, 2 pcs. **11**

SOURDOUGH FLATBREAD fresh with pumpkin and mizuna **12**

AUTUMN VEGETABLES aligot and jerusalem artichoke **14**

KIMCHI AND SALSIFY with olives and walnut oil **12**

SLICED STEAK with smoked garlic and beans **20**

BIG

CANTHERELLE RISOTTO pearlbarley and swiss chard **20**

SKINFRIED NORTHSEA FISH with butter and leak **24.5**

PORK NECK barbecued, with gnocchetti and lentils **23**

DESSERT

OLIVE OIL CAKE sorbet of apple and saffron **12**

SEABUCKTHORN CUSTARD with pear and chocolate **11.5**

WINE - BAR - RESTAURANT