

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
THE GOOD SPICE - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - TA'IM VISSAUS
INTO FISH - CHORO KOJI
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 **6.5**
met gezouten boter

BITTERBALLEN **8.5**
rotterzwam of rundvlees, 6 st.

OESTER **4.5**
zeeuwse creuse

KAAS **21**
een plateau met drie kazen

BORDJE SCHELLEN **14**
met zwarte peper en paprika

BRIOCHE GEITENKAAS **11**
van Doetie, prei en kweepeer, 2 st.

BRIOCHE RILLETTE GANS **13**
wilde gans en chili, 2 st.

SOURDOUGH FLATBREAD **14**
vers bereid met pompoen en mizuna

WINTERGROENTE **16**
pomme aligot en topinamboer

KIMCHI EN SCHORSENEER **14**
met olijven en walnootolie

GETRANCHEERDE STEAK **22**
met gerookte knoflook en bonen

GROOT

CANTHAREL RISOTTO **21**
van parelgort met snijbiet

NOORDZEE VIS **27.5**
gebakken met prei en boter

PROCUREUR **25**
van de kamado, gnocchetti en linzen

DESSERT

GANS BRÛLÉE **14**
sorbet van appel en saffraan

DUINDOORBES CUSTARD **12**
met peer en chocolade

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 **6.5**
with salted butter

BITTERBALLEN **8.5**
veggie or beef, 6 pcs.

OYSTER **4.5**
zeeuwse creuse

CHEESE **21**
plateau of three cheeses

PLATE OF CLAMS **14**
with some confit garlic

BRIOCHE DUTCH GOAT CHEESE **11**
leek and quince, 2 pcs.

BRIOCHE GOOSE RILLETTE **13**
wild goose with chilli, 2 pcs.

SOURDOUGH FLATBREAD **14**
with pumpkin and mizuna

AUTUMN VEGETABLES **16**
pomme aligot and topinambur

KIMCHI AND SALSIFY **14**
with olives and walnut oil

SLICED STEAK **22**
with smoked garlic and beans

BIG

CANTHERELLE RISOTTO **21**
pearlbarley and swiss chard

SKINFRIED NORTHSEA FISH **27.5**
with butter and leek

PORK NECK **25**
barbecued, with gnocchetti and lentils

DESSERT

GOOSE BRÛLÉE **14**
sorbet of apple and saffron

SEABUCKTHORN CUSTARD **12**
with pear and chocolate

WINE - BAR - RESTAURANT