

notk

Menu

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
THE GOOD SPICE - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - TA'IM VISSAUS
INTO FISH - CHORO KOJI
CASA REINDERS - 'T WILDHUYS
WILDERLAND - MAN MET BRIL

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.	8.5
OYSTER zeeuwse creuse	4.5
CHEESE plateau of three cheeses	21
PLATE OF CLAMS with some confit garlic	14
BRIOCHE DUTCH GOAT CHEESE leek and quince, 2 pcs.	11
BRIOCHE GOOSE RILLETTE wild goose with chilli, 2 pcs.	13
SQUID with xo sauce and chioggia	15
WINTER VEGETABLES pomme aligot and topinambour	16
KIMCHI AND SALSIFY with olives and walnut oil	14
SLICED STEAK with smoked garlic and beans	22

BIG

CANTHERELLE RISOTTO pearlbarley and swiss chard	21
SKINFRIED NORTHSEA FISH with capers, cauliflower and nuts	26
PORK BELLY & RADICCHIO slow cooked with grapefruit	26

DESSERT

GOOSE BRÛLÉE sorbet of apple and safron	14
SEABUCKTHORN CUSTARD with pear and chocolate	12

WINE - BAR - RESTAURANT

notk

Menu

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
WILDERLAND - MAN MET BRIL

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.	8.5
OESTER zeeuwse creuse	4.5
KAAS een plateau met drie kazen	21
BORDJE SCHELLEN met zwarte peper en paprika	14
BRIOCHE GEITENKAAS van Doetie, prei en kweepeer, 2 st.	11
BRIOCHE RILLETTE GANS wilde gans en chili, 2 st.	13
INKTVIS xo saus en chioggia	15
WINTERGROENTE pomme aligot en topinamboer	16
KIMCHI EN SCHORSENEER met olijven en walnootolie	14
GETRANCHEERDE STEAK met gerookte knoflook en bonen	22

GROOT

CANTHAREL RISOTTO van parelgort met snijbiet	21
NOORDZEE VIS kappertjes, bloemkool en walnoot	26
BUIKSPEK & ROODLOF zacht gegaard, met grapefruit	26

DESSERT

GANS BRÛLÉE sorbet van appel en saffraan	14
DUINDOORBES CUSTARD met peer en chocolade	12

WINE - BAR - RESTAURANT