

Happiness is enjoying food and more...

Welkom in de wereld van Noble, waar het verzorgen van een onuitwisbare culinaire beleving onze missie is. Bij ons draait alles om het ongedwongen genieten. Nooit pretentius, maar altijd vanuit oprechte gastvrijheid en een eerlijke keuken. Een keuken die zich laat karakteriseren door de eenvoud en kracht van pure producten. Blijven verrassen op basis van nieuwe technieken en inspiraties opgedaan over de hele wereld. Wij geven met trots smaak aan één van de meest gerenommeerde restaurants van onze provincie en daarbuiten.

Wij wensen u dan ook de mooiste ervaring toe!

Edwin Kats
Patron Cuisinier

Bart Klomp
Chef de cuisine

Willem Nuijten
Sous Chef

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Wij voorzien u graag van onbeperkt gezuiverd water voor 4,75 per persoon

 **@restaurantnoble**

 **@restaurantnoble**

Al onze prijzen zijn in euro's

NOBLE DISHES KOUD

Dorade

Pruim | feta | radijs

24

Coquille

Grapefruit | kwark | amaranth

22

Beef tartaar

Prei | croutons | eidooier

22

Faux foie (v)

Groene appel | macadamia | toast

18

Asperges (v)

Rabarber | geitenyoghurt | lavas

18

NOBLE DISHES WARM

Zeeduivel

Scheermes | Lardo di Colonnata | dragon

26

Zeebaars

Asperges | koolrabi | haringkuit

26

Lamsrug

Daslook | asperges | zilte groenten

26

Zwezerik

Geitost kaas | ui | Hollandaise

26

Aubergine (v)

Yuzu koshō | miso | bosui

20

Groene asperge (v)

Burrata | kappertjesblad | pistache

20

FISH SPECIALS

Langoustine
Crustacé I bospeen I rode curry
50

Tarbot
Bloemkool I kerrieblad I pandan
55

Tarbot
Bloemkool I kerrieblad I pandan I kaviaar I 15 gram
90

DAGELIJKS WISSELEND LUNCHMENU

2-gangen lunchmenu I 46
3-gangen lunchmenu I 54

BEEF SPECIALS

Entrecôte | dry-aged
200 gram
50

Côte de boeuf | dry-aged
800 gram
85

Wagyu | Japans | A5 | lende
120 gram
88

SIDE DISHES

Friet
'De Frietbar' | dragon-zout | mayonaise
7

Asperges (4st)
Peterselie | eidooier
10

Romaine
Croutons | Parmezaan | appel
8

MENU PRESTIGE

5 GANGEN | 85

7 GANGEN * | 100

Dorade

Pruim | feta | radijs

Beef tartaar

Prei | croutons | eidooier

Tarbot *

Bloemkool | kerrieblad | pandan

Aubergine (v)

Yuzu koshō | miso | bosui

Lamsrug

Daslook | asperge | zilte groenten

Bleu d'Auvergne*

Goji | vijg | witte chocolade

Aardbei

Tomaat | verjus | verveine

Bijpassend wijn arrangement 5 gangen | 47,50

Bijpassend wijn arrangement 7 gangen | 66,50

Uitbreiden van het menu met een selectie van kazen (4st) | 12

MENU PRESTIGE VEGETARISCH

5 GANGEN | 80

7 GANGEN * | 90

Asperge

Rabarber | geitenyoghurt | lavas

Faux foie

Groene appel | macadamia | toast

Groene asperge*

Burrata | kappertjesblad | pistache

Aubergine

Yuzu koshō | miso | bosui

Prei

Daslook | zeewier | zilte groenten

Bleu d'Auvergne*

Goji | vijg | witte chocolade

Aardbei

Tomaat | verjus | verveine

Bijpassend wijn arrangement 5 gangen | 47,50

Bijpassend wijn arrangement 7 gangen | 66,50

Uitbreiden van het menu met een selectie van kazen (4st) | 12

NAGERECHTEN KAAS

Selectie | amandel-gember cracker | krentenbrood

3 soorten | 12

5 soorten | 18

7 soorten | 24

Bleu d'Auvergne

Goji | vijg | witte chocolade

10

WIJNSUGGESTIE

Ratafia de Champagne | Louis Casters | N.V. | 10

LBV | Taylor's | 2017 | 10

Tawny | 10 years old | Alliance | Taylor's | 10

Tawny | 20 years old | Taylor's | 16

Tawny | Van Zellers | Colheita | 2005 | 22

NAGERECHTEN ZOET

Dame blanche
Madagascar vanille | Valrhona chocolade | room
17,50

Chocolade
Pinda | citrus | laurier
15

Aardbei
Tomaat | verjus | verveine
15

WIJNSUGGESTIE

Papillon de Sauternes | Sauternes | 2016 | glas | 10
Don PX | Bodegas Toro Albalá | 2020 | glas | 10
Château d'Yquem | Sauternes | 2006 | glas | 85
Nigl | Eiswein | Gruner Veltliner | 2018 | 0,375 l. | 55
Grinzinger Beerenauslese | Weingut Wieninger | 2020 | 0,375 l. | 65
The Royal | Tokaji Aszú | 5 Puttonyos | 2017 | 0,375 l. | 85
Château d'Yquem | Sauternes | 2006 | 0,75 l. | 625