

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

Thijs Griffioen
Souschef

Heeft u een allergie? Meld het ons.

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

 **@restaurantnobledenbosch**

 **@restaurantnoble**

Al onze prijzen zijn in euro's

NOBLE DISHES KOUD

Coquille

Umeshu | pompoen | miso

24

Kabeljauw

Boerenkool | zwoerd | haringkuit

22

Kalfstartaar

Cepes | kapperblad | vichyssoise

22

Faux foie (v)

Pruim | Port | walnoot

18

Knolselderij (v)

Gepofte knoflook | hazelnoot | yakiniku

18

NOBLE DISHES WARM

Zeeduivel

Scheermes | quinoa | dragon

26

Snoekbaars

Prei | dashi | paling

26

Hertenrug

Peterseliewortel | zuurkool | long pepper

26

Zwezerik

Geitost kaas | ui | Hollandaise

26

Witlof (v)

Paddenstoel | aardpeer | truffel

20

Spruiten (v)

Amandel | gist | fenegriek

20

FISH SPECIALS

Langoustines
Witlof | hollandaise | truffel
55

Tarbot
Bloemkool | kerrieblad | pandan
55

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

DAGELIJKS WISSELEND LUNCHMENU

2-gangen lunchmenu | 46
3-gangen lunchmenu | 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

Spruiten
Zwoerd | nootmuskaat | Belper Knolle kaas
10

Romaine
Croutons | Parmezaan | appel
10

MENU PRESTIGE

5 GANGEN | 85

7 GANGEN * | 100

Coquille

Umeshu | pompoen | witte miso

Kabeljauw

Boerenkool | zwoerd | haringkuit

Tarbot *

Bloemkool | kerrieblad | pandan

Spruiten

Amandel | gist | fenegriek

Hertenrug

Peterseliewortel | zuurkool | long pepper

Vacherin Mont d'Or*

Crème brûlée | Sake kasu | druif

Mandarijn

Buchu | mascarpone | vanille

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 GROENTEN

5 GANGEN | 85

7 GANGEN * | 100

Knolselderij

Gepofte knoflook | hazelnoot | yakiniku

Faux foie

Pruim | Port | walnoot

Suikersla*

Bonen | Belper Knolle kaas | winterpeen

Spruiten

Amandel | gist | fenegriek

Witlof

Pied de mouton | aardpeer | truffel

Vacherin Mont d'Or*

Crème brûlée | Sake kasu | druif

Mandarijn

Buchu | mascarpone | vanille

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

Vacherin Mont d'Or
Crème brûlée | Sake kasu | druif
12

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

Mandarijn
Buchu | mascarpone | vanille
15

Chocolade
Pinda | citrus | laurier
15

WIJNSUGGESTIE

Garonnelles Sauternes | Sauternes | 2017 | 1 l | 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