

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 4,25 per persoon

 **@restaurantnoble**

 **@restaurantnoble**

Al onze prijzen zijn in euro's

NOBLE DISHES KOUD

O toro

Bonito | kombu | shiitake

22

Kabeljauw

Ajo blanco | chorizo | witlof

20

Beef tartaar

Zeewier | yoghurt | rettich

20

Kabocha pompoen (v)

Pompoenpit | zwarte knoflook | gezouten citroen

18

Pastinaak (v)

Labneh | steranijs | dragon

18

NOBLE DISHES WARM

Snoekbaars

Paling | eidooier | kimchi

24

Coquille

Prei | geroosterde groenten | Belper knolle kaas

24

Hert

Hibiscus | rode ui | spruit

24

Zwezerik

Geitost kaas | ui | Hollandaise

24

Maitake (v)

Pijnboompit | gefermenteerd | bieslook

20

Knolselderij (v)

Aardpeer | yakiniku | zure room

20

FISH SPECIALS

Langoustine
Crustacé | bospeen | rode curry
48

Tarbot
Bloemkool | kerrieblad | pandan
48

Tarbot
Bloemkool | kerrieblad | pandan | kaviaar | 15 gram
88

DAGELIJKS WISSELEND LUNCHMENU

2-gangen lunchmenu | 42

3-gangen lunchmenu | 50

BEEF SPECIALS

Entrecôte | dry-aged
200 gram
48

Côte de boeuf | dry-aged
800 gram
82

Wagyu | Japans | A5 | lende
120 gram
85

SIDE DISHES

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

Spitskool
Sesam | radijs | togarashi
10

Mesclun
Salade | pickles | pijnboompit
8

MENU PRESTIGE

5 GANGEN | 80

7 GANGEN * | 95

Kabeljauw

Ajo blanco | chorizo | witlof

Beef tartaar

Zeewier | rettich | mierikswortel

Tarbot *

Bloemkool | kerrieblad | pandan

Maitake

Pijnboompit | gefermenteerd | bieslook

Hert

Hibiscus | rode ui | spruit

Livarot *

Peer | roze peper | karamel

Duindoorn

Witte chocolade | peterselie | yoghurt

Bijpassend wijn arrangement 5 gangen | 45

Bijpassend wijn arrangement 7 gangen | 63

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

MENU PRESTIGE VEGETARISCH

5 GANGEN | 75

7 GANGEN * | 85

Kabocha pompoen
Pompoenpit | zwarte knoflook | gezouten citroen

Pastinaak
Labneh | steranijs | dragon

Prei *
Geroosterde groenten | kervel | Belper knolle kaas

Knolselderij
Aardpeer | yakiniku | zure room

Maitake
Pijnboompit | gefermenteerd | bieslook

Livarot *
Peer | roze peper | karamel

Duindoorn
Peterselie | witte chocolade | yoghurt

Bijpassend wijn arrangement 5 gangen | 45

Bijpassend wijn arrangement 7 gangen | 63

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

Livarot

Peer | roze peper | karamel

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 | 15

Tawny | Van Zellers | Colheita | 2005 | 20

NAGERECHTEN ZOET

Dame blanche
Madagascar vanille | Valrhona chocolade | room
16,50

Chocolade
Pinda | citrus | laurier
15

Passie
Jabara | mango | kokos
15

Duindoorn
Witte chocolade | peterselie | yoghurt
15

WIJNSUGGESTIE

Papillon de Sauternes | Sauternes | 2016 | glas | 9

Don PX | Bodegas Toro Albalá | 2020 | glas | 9

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