

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

O toro

Bonito I kombu I shiitake

24

Coquille

Grapefruit I kwark I amaranth

22

Beef tartaar

Biet I roggebrood I peterselie

22

Faux foie (v)

Groene appel I macadamia I toast

18

Pastinaak (v)

Labneh I steranijs I dragon

18

NOBLE DISHES WARM

Snoekbaars

Paling | eidooier | kimchi

26

Zeebaars

Schorseneer | koolrabi | haringkuit

26

Bavette

Aardappel | ui | roodlof

26

Zwezerik

Geitost kaas | ui | Hollandaise

26

Aubergine (v)

Yuzu koshō | miso | bosui

20

Knolselderij (v)

Aardpeer | yakiniku | zure room

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

Spitskool
Sesam | radijs | togarashi
10

Mesclun
Salade | pickles | pijnboompit
8

MENU PRESTIGE

5 GANGEN | 85

7 GANGEN * | 100

Coquille

Grapefruit | kwark | amaranth

Beef tartaar

Biet | roggebrood | peterselie

Tarbot *

Bloemkool | kerrieblad | pandan

Aubergine (v)

Yuzu koshō | miso | bosui

Bavette

Aardappel | ui | roodlof

Bleu d'Auvergne *

Goji | vijg | witte chocolade

Mokka

Koffie | maracuja | hazelnoot

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

Pastinaak

Labneh | steranijs | dragon

Faux foie

Groene appel | macadamia | toast

Knolselderij *

Aardpeer | yakiniku | zure room

Aubergine

Yuzu koshō | miso | bosui

Schorseneer

Paddenstoel | koolrabi | quinoa

Bleu d'Auvergne *

Goji | vijg | witte chocolade

Mokka

Koffie | maracuja | hazelnoot

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

Mokka
Koffie | maracuja | hazelnoot
15

WIJNSUGGESTIE

Garonnelles Sauternes | Sauternes | 2015 | 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