



*Towards a new year, towards a new Noble
Christmas menu 2023*

noble

*Christmas
24, 25 en 26 december
ontvangen wij u graag
voor een kerstlunch of diner*

**U kunt reserveren via het reserveringssysteem
op onze website www.restaurantnoble.nl**

Uw reservering is gegarandeerd na ontvangst
van een email met reserveringsnummer en aanbetaling.

Restaurant Noble
Wilhelminaplein 1
5211 CG 's-Hertogenbosch
+31 73 613 23 31
info@restaurantnoble.nl
www.restaurantnoble.nl

Kerst 2023 bij Noble

Kerstmis staat voor de deur, een tijd van samenzijn, dankbaarheid en genieten van heerlijke gerechten. Dit jaar willen wij u uitnodigen om de kerstsfeer op een bijzondere en nobele manier te ervaren, met het prachtige Bossche Broek als sfeervolle achtergrond. Een perfecte plek om te genieten van onvergetelijke momenten met vrienden en familie. Wees verzekerd van een fantastische uitgebreide kerstlunch of een royaal kerstdiner bij Noble.

Onze chef Bart Klomp en sous-chef Willem Nuijten hebben een schitterend menu gecreëerd voor Kerstavond, Eerste Kerstdag en Tweede Kerstdag. Hierbij houden zij uiteraard rekening met eventuele dieetwensen - gelieve dit bij de reservering door te geven.

Edwin Kats

Kerstavond
Zondag 24 december
Kerstavond
Diner

*Op de dag voorafgaand aan Kerst is Noble
vanaf 12.00 uur geopend voor lunch en zullen wij
onze a la carte kaart aan u presenteren.
Voor het diner hebben wij een mooi 5-gangenmenu
met smaakvolle kerstgerechten samengesteld,
graag ontvangen wij u tussen 18.00 en 19.00 uur.*

**5-gangenmenu,
inclusief amuses € 120 per persoon
Bijpassend wijn arrangement (5 glazen)
€ 55 per persoon**

Amuses

Gillardeau | grapefruit | pastille | marjolein
Kaviaar | aardappel | bieslook | gezouten citroen

Menu

Schotse zalm | zuurkool | Belper knolle kaas | zeewier
Carabineros | tartaar | venkel | saffraan
Tarbot | truffel | paddenstoel | eidooier
Hert | rugfilet | rode ui | kimchi
Chocolade | dennen | meringue | bergamot

*Eerste Kerstdag
Maandag 25 december
Eerste Kerstdag
Lunch*

*Kerstlunch,
ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur*

**5-gangenmenu,
inclusief amuses € 120 per persoon
Bijpassend wijn arrangement (5 glazen)
€ 55 per persoon**

Amuses

Gillardeau | grapefruit | pastille | marjolein
Kaviaar | aardappel | bieslook | gezouten citroen

Menu

Schotse zalm | zuurkool | Belper knolle kaas | zeewier
Carabineros | tartaar | venkel | saffraan
Tarbot | truffel | paddenstoel | eidooier
Hert | rugfilet | rode ui | kimchi
Chocolade | dennen | meringue | bergamot

*Eerste Kerstdag
Maandag 25 december
Eerste Kerstdag
Diner*

*Kerstdiner,
ontvangst tussen 19.00 en 20.00 uur*

**7-gangenmenu,
inclusief amuses € 145 per persoon
Bijpassend wijn arrangement (7 glazen)
€ 75 per persoon**

Amuses

Gillardeau | grapefruit | pastille | marjolein
Kaviaar | aardappel | bieslook | gezouten citroen

Menu

Schotse zalm | zuurkool | Belper knolle kaas | zeewier
Carabineros | tartaar | venkel | saffraan
Tarbot | truffel | paddenstoel | eidooier
Hert | rugfilet | rode ui | kimchi
Ossenstaart | eendenlever | appel | aceto
Stilton | witte chocolade | vijg | goji
Chocolade | dennen | meringue | bergamot

*Tweede Kerstdag
Dinsdag 26 december,
Tweede Kerstdag
Lunch*

*Kerstlunch,
ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur*

**5-gangenmenu,
inclusief amuses € 120 per persoon
Bijpassend wijn arrangement (5 glazen)
€ 55 per persoon**

Amuses

Gillardeau | grapefruit | pastille | marjolein
Kaviaar | aardappel | bieslook | gezouten citroen

Menu

Schotse zalm | zuurkool | Belper knolle kaas | zeewier
Carabineros | tartaar | venkel | saffraan
Tarbot | truffel | paddenstoel | eidooier
Hert | rugfilet | rode ui | kimchi
Chocolade | dennen | meringue | bergamot

Tweede Kerstdag is Noble gesloten voor het diner.