



kerstmenu

Restaurant Noble
2021

noble
RESTAURANT

**24, 25 & 26
december**

Reserveer nu
voor uw Kerst
lunch of diner

U kunt reserveren via kerst@restaurantnoble.nl
Uw reservering is gegarandeerd na ontvangst
van een email met bevestigingsnummer.


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

Kerst 2021 bij Noble

Trakteer uzelf en uw dierbaren op een onvergetelijke Kerst bij Noble! Bestaat er iets fijners dan samen met uw gezin, familie of vrienden ontspannen genieten van heerlijke gerechten en mooie wijnen?

Patron-cuisinier Edwin Kats en chef de cuisine Bart Klomp hebben weer met alle zorg en plezier een schitterend menu samengesteld voor kerstavond, eerste kerstdag en tweede kerstdag. Hierbij houden zij uiteraard rekening met uw dieet wensen - gelieve dit bij de reservering door te geven.

Tegen de achtergrond van Het Bossche Broek en de Dommel, proeven u en uw familie of vrienden onze gerechten, op de Noble-wijze bereid. U kunt gangen met elkaar delen, maar er worden ook gerechten individueel geserveerd.



Vrijdag
24 december
**Kerstavond
kerstdiner**

Op de dag voorafgaand aan Kerst is Noble vanaf 12.00 uur geopend voor lunch, en ook in de vroege avond kunt u al genieten van een mooi menu, samengesteld met mooie, smaakvolle kerstgerechten.

5-gangenmenu,
inclusief amuses € 110,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Geitost / Topinamboer / Amandel

MENU

Langoustine / Ceviche / Spaanse peper / Madras
Yellowtail / Sjalot / Avocado / Bleekselderij
Tarbot / Brie de Meaux / Jus van knolselderij / Bieslook
Hert / Rugfilet / Steranijs / Spruit / Linzen
Chocolade / Peer / Gember/ Kombucha

Zaterdag
25 december

Eerste kerstdag kerstlunch

ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur

5-gangenmenu,
inclusief amuses € 110,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Geitost / Topinamboer / Amandel

MENU

Langoustine / Ceviche / Spaanse peper / Madras
Yellowtail / Sjalot / Avocado / Bleekselderij
Tarbot / Brie de Meaux / Jus van knolselderij / Bieslook
Hert / Rugfilet / Steranijs / Spruit / Linzen
Chocolade / Peer / Gember/ Kombucha

Zaterdag
25 december
**Eerste kerstdag
kerstdiner**

ontvangst tussen 19.00 en 20.00 uur

8-gangenmenu,
inclusief amuses € 145,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille

Geitost / Topinamboer / Amandel

MENU

Langoustine / Ceviche / Spaanse peper / Madras

Yellowtail / Sjalot / Avocado / Bleekselderij

Tarbot / Brie de Meaux / Jus van knolselderij / Bieslook

Granny smith / Dragon / Champagne / Kaffir leaf

Zwezerik / Aardappel / Bottarga / Ui choucroute

Hert / Rugfilet / Steranijs / Spruit / Linzen

Epoisse / Zoethout / Karamel / Druif

Chocolade / Peer / Gember/ Kombucha

Zondag
26 december

Tweede kerstdag kerstlunch

ontvangt tussen 12.00 en 13.00 uur

5-gangenmenu,
inclusief amuses € 110,- per persoon

Tweede kerstdag is Noble gesloten voor het diner.

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Geitost / Topinamboer / Amandel

MENU

Langoustine / Ceviche / Spaanse peper / Madras
Yellowtail / Sjalot / Avocado / Bleekselderij
Tarbot / Brie de Meaux / Jus van knolselderij / Bieslook
Hert / Rugfilet / Steranijs / Spruit / Linzen
Chocolade / Peer / Gember/ Kombucha