

nobel

VOOR

Zalm crudo	15,50
<i>Ingelegde zalm met gebrande citrus, crème van mierikswortel, dille olie en gepekeld groente</i>	
Griekse mousse	13,50
<i>Mousse van feta, gepekeld groente, granaatappel en verse focaccia</i>	
Runder carpaccio	16,--
<i>Flinterdun gesneden rundvlees met olijfolie, parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Burrata salade	15,--
<i>Salade met romige buffelmelkkaas uit Puglia, pomodori tomaat, aardbei, munt en basilicum</i>	
Steak tartaar	19,50
<i>Fijngesneden rundvlees met een 63-graden eidooier, truffelmayonaise en verse focaccia</i>	
Gazpacho	13,--
<i>Koude soep van tomaat met gerookte feta, basilicum en olijfolie</i>	
Salade riche (klein/groot)	19,50/26,50
<i>Salade met coquilles, scampi, kreeftenmayonaise, gepocheerd ei en eendenlever krullen</i>	

TUSSEN

Paling brioche	20,50
<i>Krokant gebakken brood met een crème van paling, forel en groene kruiden</i>	
Tonijn tartaar	17,50
<i>Fijngesneden tonijn, krokante gamba, avocado en soja</i>	
Coquilles	23,--
<i>Gebakken coquilles met krokant buikspek, prei en sinaasappel</i>	
Gebakken foie gras	25,50
<i>Foie gras met gepocheerde appel, jus van calvados en geroosterde hazelnoot</i>	
Buikspek	17,--
<i>Buikspek met szechuanpeper, zoet zuur en seroendeng</i>	

HOOFD

Capellini alle vongole	25,50
<i>Dunne verse pasta met vongole, olijfolie, knoflook en witte wijn</i>	
Kikkererwtenpannenkoekjes	21,--
<i>Panenkoekjes van kikkererwten met hummus, aubergine, romesco en granaatappel</i>	
Melanzane alla parmigiana	21,50
<i>Aubergine met tomatensaus, parmezaan en burrata</i>	
Schelvisfilet	24,50
<i>Gebakken witvisfilet met antiboise en brandade</i>	
Tournedos	32,--
<i>Malse ossenhaas met little gem, pomodori tomaat, friet en chimichurri (Rossini + 12,50)</i>	
Steaks van het moment	--,--
<i>Onze steaks van het moment vind je op het krijtbord midden in het restaurant</i>	
Menu van de Chef	37,50
<i>Een wekelijks wisselend 3-gangen menu van de Chef</i>	