

SEIZOENS MENU

ONTMOETING

MAKREEL

komkommer · avocado · bergamot
thaise vinaigrette

FILET AMERICAIN

piccalilly · eigeel · bieslook

5x KNOLSELDERIJ

yoghurt · gezouten citroen · laurier olie

FOREL VAN `T SMALLERT *

wortel · spinazie · tabl
saus van langoustine

10 gr kaviaar 'Perlé Imperial'
supplement €25,-

POLDERLAM

asperges · daslook · zeegroentjes
kruiden hollandaise

LUCHTIGE BANAAN

chocolade bros · tonkaboon
gekarameliseerd eigeel

* 5 GANGEN €120

incl. wijnen €165

incl. 'prestige' wijnen €195

incl. infusies en sappen €160

6 GANGEN €135

incl. wijnen €190

incl. 'prestige' wijnen €225

incl. infusies en sappen €183

noor

Jeroen & Marleen

Noor bied een gastronomische reis. Ontdek bekende maar intrigerende smaken en nodig innovatieve smaken en texturen uit naar je smaakpapillen.

Noor combineert ogenschijnlijk contrasterende combinaties die elkaar versterken en complementeren waaruit verfijning, diepgang en perfectie ontstaan.

Welkom bij Noor.

Onze menu's zijn per gehele tafel te bestellen.

Onze menu's worden geserveerd met een nagerecht, u kunt er altijd voor kiezen om het menu uit te breiden, of het dessert te vervangen, met een kaasassortiment.

De gerechten kunnen dagelijks wisselen en bewegen mee met de seizoenen en het aanbod van onze producenten. We werken uitsluitend met verse producten en zijn daarom afhankelijk van de dagelijkse marktaanvoer. Gelieve ons te verontschuldigen voor ingrediënten die soms niet voorhanden zijn.

*Informatie over allergenen?
Spreek gerust een van onze medewerkers aan.*

PRESTIGE MENU

ONTMOETING

NOORDZEE KRAB

ui · stekelbes · nori

OESTER & KAVIAAR

zuurkool saus · aardappel
10 gr kaviaar 'Perlé Imperial'

LANGOUSTINE

wortel · spinazie · tabl
saus van langoustine

TARBOT

bloemkool · specerijen
kalfsjus met ansjovis en timut peper

HIDA BEEF WAGYU A5

wei · gelakte aubergine · pompoen

TARTE TARTIN

vanilla ijs · ganzelever · olijfolie

MENU €210

incl. wijnen €265

incl. 'prestige' wijnen €300

incl. infusies en sappen €258