

BIJ HET APERITIEF,
FOCACCIA | OLIJF | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | RODE BIET
TACO | PAPRIKA | MAIS

Uitbreidingen: Ierse oester | yuzu | tomasu € 8 per 2 stuks
Livar ham | amandel | mosterdzaad € 9 per 70 gram
zwarte knoflook kroketjes | mosterd mayonaise €5 per 4 stuks

Chefs menu

Nobashi | vlierbloesem | | asperge | limoen

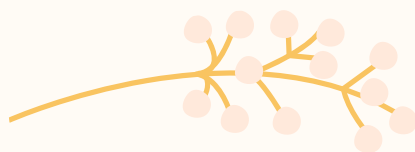
Courgette | paprika | geitenkaas | cashew
supplement 5 gram Royal Belgian kaviaar € 12,50

Kingfish | snijboon | sinaasappel | venkel

Asperge | morille | daslook | ei

Lam | tandoori | munt | falafel

Pistache | aardbei | witte chocolade | kataifi



4 gangen € 65 wijnarrangement € 36

Nobashi – Courgette – Lam – Pistache

5 gangen € 79 wijnarrangement € 45

Nobashi – Courgette – Asperge – Lam – Pistache

6 gangen € 89 wijnarrangement € 54

Hele menu

Kaas: in plaats van dessert €9 glas madeira €7
Als extra gang €17,50

Wijzigingen of aanpassingen €7,5 supplement

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

WITH THE APERITIF,
FOCACCIA | OLIVE | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | BEETROOT
PAPRIKA | CORN | CORIANDER

Irish Oyster | Yuzu Tomasu € 8 per 2 pieces
Livar ham | Almond | Mustard seeds € 9 per 80 grams
black garlic croquettes | mustard mayonnaise €5 per 4 pieces

Chefs menu

Nobashi | elderflower | asparagus | lime

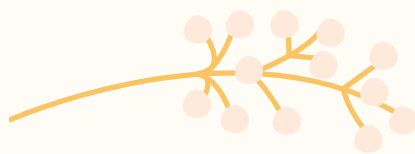
Courgette | bell pepper | goat's cheese | cashew
supplement 5 grams Royal Belgian caviar € 12.50

Kingfish | string bean | orange | fennel

Asparagus | morel | wild garlic | egg

Lamb | tandoori | mint | falafel

Pistachio | strawberry | white chocolate | kataifi



4 courses € 65 wine pairing € 36

Nobashi – Courgette – Lamb – Pistachio

5 courses € 79 wine pairing € 45

Nobashi – Courgette – Asparagus – Lamb – Pistachio

6 courses € 89 wine pairing € 54

Whole menu

Changes or adjustments €7,50 supplement

Cheese: instead of dessert €9 supplement glass of madeira €7

As additional course €17,50

please inform us in case of allergies or dietary requirements when booking

MIT DEM APERITIF,
FOCACCIA | OLIVE | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | ROTE BETE
PAPRIKA | MAIS | KORIANDER

Erweiterungen: Irische Auster | Yuzu Tomasu € 8 pro 2 Stück
Livar Schinken | Mandel | Senfkörner € 9 pro 70 Gramm
Kroketten aus schwarzem Knoblauch | Senfmayonnaise €5 pro 4 Stück

Chefs menu

Nobashi | Holunderblüte | Spargel | Limette

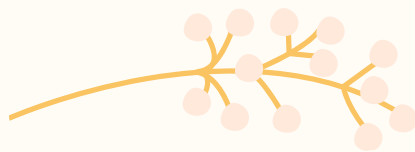
Zucchini | Paprika | Ziegenkäse | Cashew
Ergänzung 5 Gramm Royal Belgian Kaviar € 12,50

Kingfish | Saubohne | Orange | Fenchel

Spargel | Morchel | Bärlauch | Ei

Lamm | Tandoori | Minze | Falafel

Pistazie | Erdbeere | weiße Schokolade | Kataifi



4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

Nobashi – Zucchini – Lamm – Pistazie

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

Nobashi – Zucchini – Spargel – Lamm – Pistazie

6 Gänge € 89 Weinbegleitung € 54

Ganzes Menü

Käse: anstelle des Desserts €9 Glas Madeira €7
Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen 7,5 € Aufpreis

Bitte informieren Sie uns bei der Buchung über eventuelle Allergien und Diätvorschriften