

Menu Notarishuys

Van donderdag 17/9 tot en met dinsdag 20/10
Dit menu serveren wij steeds voor uw volledige
tafelgezelschap.

Tartaar van makreel

ponzu - geitenkaas - koriander

o o o o o o

* Gevulde kalfszwezerik *

waterkers - Naamse slakjes - look

o o o o o o

Gebakken langoustine

gekonfijte tomaat - dooierzwam - basilicum

o o o o o o

Gegrilde griet

butternut pompoen - hazelnoot - balsamico

OF

Patrijs, gekonfijt in druivenblad

hazelnootboter - veenbessen - appel

o o o o o o

Fris dessert rond appel

amandel - zuring - vanille

OF

Selectie hoevekazen

'Michel Van Tricht' (suppl. 6,00 Euro)

57,00 in 4 gangen: zonder *

65,00 in 5 gangen: met *

Op zaterdagavond serveren wij enkel menu Notarishuys

Vrijdagmenu: 64,00 All-in

Dit menu serveren wij enkel op vrijdag **AVOND** en voor
uw volledige tafelgezelschap.

Inbegrepen:

Glas crémant of alcoholvrije cocktail, 2 glazen
huiswijn (of 2 frisdranken of 2 bieren naar
keuze), water tijdens de maaltijd en één kopje
koffie of thee.

Carpaccio van rundvlees

zoete aardappel - Parmezaanse kaas - roquette

o o o o o o

Gegrilde griet

butternut pompoen - hazelnoot - balsamico

OF

Patrijs, gekonfijt in druivenblad

hazelnootboter - veenbessen - appel

o o o o o o

'Ile Flottante'

Quick Lunch: van 12/10 tot 17/10:

Enkel 's middag, niet op feestdagen. Dit menu serveren
wij steeds voor uw volledige tafelgezelschap.

Verse soep

OF

Carpaccio van rundvlees

zoete aardappel - Parmezaanse kaas - roquette

o o o o o o

Brandade van Noordzeevis

hand gepelde grijze garnalen - gepocheerd eitje

- mousseline saus

o o o o o o

'Ile Flottante'

De formules:

Verse soep + hoofdgerecht: **21,00**

Verse soep + hoofdgerecht + dessert: **27,00**

Voorgerecht + hoofdgerecht: **27,00**

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert: **33,00**

Kaartgerechten

Bij het aperitief

Mangalica Monte Nevado ham 14,00

Gefrituurde **Noordzeevis** met tartaar 14,00

Voorgerechten

Tartaar van makreel 18,00

ponzu - geitenkaas - koriander

Gevulde kalfszwezerik 22,00

waterkers - Naamse slakjes - look

Gebakken langoustine 18,00

gekonfijte tomaat - dooierzwam - basilicum

Hoofdgerechten

Gegrilde griet 36,00

butternut pompoen - hazelnoot - balsamico

Patrijs, gekonfijt in druivenblad 36,00

hazelnootboter - veenbessen - appel

Gevulde zeetong 'Notarishuys' 39,00

seizoensgroenten - groene kruiden

In hoeveboter gebakken filet pur 42,00

Black Angus - verse bearnaise saus

Nagerechten

Moelleux van Valrhona chocolade 9,50

Fris dessert rond appel 11,00

amandel - zuring - vanille

Selectie hoevekazen 'Van Tricht' 17,00

Kids

Gehaktballetjes in tomatensaus 14,00

aardappelpuree



Follow us on Instagram

sluitingsuur middag: 16:00

sluitingsuur avond: middernacht

Gin & Tonic

Bombay Gin & Tonic	11,00
Zachte en elegante gin met toetsen van citroen, koriander en zoethout	
Haswell gin & Tonic	12,00
Verfijnde `citrus` gin uit London	
Hendrick's Gin & Tonic	13,00
Gin met bloemige aroma's , roos en komkommer	
Gin Mare & Tonic	15,00
Spaanse gin met mediterrane spirit door het gebruik van arbequina olijven, rozemarijn en basilicum	
Nolet's Silver Dry & Tonic	16,00
Exclusieve Nederlandse gin met unieke smaak van perzik, framboos, limoen en Turkse roos	

Vermout

'Dolin' Vermouth de Chambéry	8,00
Kruidige vermouth uit de Alpen: wit of rood	
'Kiss my' Rhubarb - 5 cl	8,00
Belgische vermouth met infusie van rabarber, citroentijm en citroenverbena. Ook lekker met tonic!	
'Kiss my' Blackberries - 5 cl	8,00
Belgische vermouth met infusie van wilde bramen en venkelzaden. Ook lekker met tonic!	

Huisaperitief

Crémant d'Alsace brut réserve	9,00
Domaine Léon Boesch - Alsace - BIO	
25% Riesling - 25% Pinot Noir - 35% Pinot Auxerrois - 15% Pinot Blanc: Verfijnde crémant met aroma's van citrus, rood fruit en licht geroosterd	

Aperitieven

Champagne PrévotEAU-Perrier	14,00
Brut Tradition - Damery	
Picon met witte wijn	8,50
Pastis Henri Bardouin	9,00
verfijnde, artisanale pastis uit de Provence	
Kir met witte wijn	6,50
Kir Royal (met crémant d'Alsace)	9,50
Campari / Pisang / Vodka	12,00
met vers sinaasappelsap	
Bacardi / Whisky Cola	9,00
Hooked Spiced bruine rum	8,50
Porto Fonseca Tawny	6,00
Sherry Fino Colosia	6,00
Pineau de Charentes	6,00
Cocktail 'Dark & Stormy'	14,00
Verfrissende cocktail op basis van aromatische bruine rum, gember en limoen	

Bieren

Cristal pils	3,00
Hoegaarden	3,20
Duvel	4,50
Brugse Zot - De Halve Maan Brugge	4,50
Sint Bernardus Tripel - Watou	4,50
Hommelbier - Poperinge	4,50
Papegaei - Verstraete Diksmuide	4,50
Arabier - Dolle Brouwers Diksmuide	4,50
Ichtegem's Grand Cru - rood bruin	4,50
Omer - Vander Ghinste Bellegem	4,50
Rodenbach Alexander - Roeselare	5,50
Bier met zure kersen, gerijpt op eiken foeders	
Sint Bernardus Abt 12 - Watou	5,70
Deus 'Brut des Flandres' - Bosteels	44,00
75 cl	

Deus is een champagnebier. Het is een kruisbestuiving tussen het brouwen van bier en het creëren van een sprankelende wijn. Fris als een aperitief maar vol van smaak en rijk aan aroma's zoals een bier.

Cider

The Good Cider - San Sebastian	5,50
Heerlijke cider die sinds 1918 gemaakt wordt door de Baskische familie. Met natuurlijk, vers geperst appelsap uit eigen boomgaard. Geen kunstmatige smaakstoffen.	

Alcoholvrije dranken

Seedlip Grove & Source Tonic	11,00
Niet-alcoholisch alternatief voor gin & tonic, complexe blend van citrus, limoengras en gembertoets	
Mocktail 'Notarishuys'	9,00
Op basis van limoen, braambes, gember en framboos	
Wostok PruiM & Kardemom	5,00
Bruisend bio drankje dat tegelijk fris en subtiel kruidig is. Zonder toegevoegde suikers. Aanrader!	
Fritz-Spritz Sparkling Rhubarb	4,50
Verfrissend biologisch drankje op basis van rabarbersap. Een heerlijk glas bubbels zonder alcohol	
Vers sinaasappelsap	6,00
Bio appelsap 'Appelaere'	4,00
Bio perensap 'Perelaere'	4,00
San Pellegrino 'Aranciata'	3,50
Tomatensap	4,00
Tonic / Ginger Beer	4,00
Jupiler NA, 0%	3,00
Kwaremont 0,3%	4,50



Follow us on Instagram

sluitingsuur middag: 16:00

sluitingsuur avond: middernacht

Suggesties bij uw dessert

Coteaux de l'Aubance "La Sélection" 9,00
Kwalitatief hoogstaande biowijn gemaakt van de Chenin Blanc druif door het domein Richou in de Franse Loire. Langzaam gerijpt op de Coteaux de l'Aubance. De druiven worden in 3 fases geoogst tussen begin oktober en eind november. Dit zorgt voor een natuurlijk zoete en elegante wijn met veel frisheid. Een ideale partner van desserts. 12 cl

Torré Albala, Don P.X. 2014 7,00
Wijn gemaakt in de Sherry regio van de Pedro Ximenez-druif. De druiven worden te drogen gelegd op rieten matten in de zon, zodat het water verdampt en enkel de suikers en de zuren overblijven. Dit resulteert in een "zonovergoten" complexe wijn met aroma's van karamel, rozijnen, gedroogde vijgen,.... 8 cl

Porto Fonseca 10 years old 8,00
Deze port is een blend van verschillende oogstjaren met een gemiddelde rijping van 10 jaar. Een mooi gerijpte tawny met aroma's van noten, thee, tabak, amandelen, chocolade en rijpe bessen. Ideaal bij rijke desserts en een leuk alternatief voor bij kaas...8 cl

KISS my Nuts - Belgische vermout 8,50
Een versterkte rode wijn met infusie van groene jonge noten, kruidnagel en kaneel. Volgens een oud familierecept met lokale en biologische ingrediënten. Het resultaat is een helder bruinrode versterkte wijn die mooi in balans zit tussen, zoet, kruidigheid en de houttoetsen van de jonge groene noten. Bij kaas of als digestief. 5 cl

Don P.X. "Gran Reserva 1987" 11,00
Torré Albala
Spaans topprodukt uit de regio van Cordoba, Aguilar de la Frontera, in Andalucia. Deze spectaculaire wijn van Toro Albala is gemaakt van 100 % Pedro Ximenez. De kleur is donkerbruin, bijna zwart. Perfecte combinatie bij stevige desserts met bv. chocolade, karamel, koffie, rijpe vruchten. Ook als "licht alcoholisch" digestief. 8 cl

Sherry Old Harvest 17° 14,00
Ximénez-Spinola
Een echte sherryblend, deze originele wijn. Een mix van PX Solera 1918 en Oloroso Pedro Ximénez 1964. Donker amberkleurig met zeer complexe neus met impressies van cacao, kaneel, noten en specerijen afgewisseld met gedroogd fruit. Intens van smaak maar niet te zoet. Als digestief of bij kazen. 10 cl

Madeira Boal D'Oliveira 2001 15,00
Colheita - Medium Sweet
Deze wijn is medium zoet en aromatisch met een mooie balans tussen zoet en zuur. Aroma's: gedroogd fruit, pruimen, chocolade, toffee, vanille, nootachtig, rozijnachtig fruit, karamel. Mooi in combinatie met kazen, karamel, desserts op basis van appels, abrikozen, pecannoten, kersen, amandelen, hazelnoten, vijgen en vanille-ijs desserts. 10 cl

Koffie Illy

Illy koffie	3,00
Illy deca koffie	3,00
Espresso (kleine sterke koffie)	3,00
Cappuccino met melkschuim	3,90
Caffè Panna (met slagroom)	3,90
Cappuccino 'Tiramisu'	4,10
Latte Macchiato	4,60
Dubbel espresso	4,60
Flat White (dubbel espresso met vleugje melkschuim)	4,90
Latte Tiramisu (gearomatiseerde Latte Macchiato)	5,10
Ierse koffie (met Whisky)	9,50
Franse koffie (met Grand Marnier)	9,50
Italiaanse koffie (met Amaretto)	9,50
Vlaamse koffie (met Jenever)	9,50
Normandische koffie (met calvados)	9,50

Thee & Infusies Palais du Thé - Paris

Darjeeling Margareth's hope thee	3,50
Big Ben, Engelse thee	
Groene thee	
Jasmijn thee	
Earl Grey	
Thee "des Amants" (zwarte thee met appel, kaneel, amandel en lichte gember toets)	
Thee "des Alizés" (groene thee met witte perzik, kiwi en watermeloen)	
Thee 'Paris for him' (zwarte thee met citrus, koriander en vanille)	
Thee 'Paris for her' (groene thee met framboos, lychee en rozenblaadjes)	
Infusie Linde	
Infusie Munt	
Infusie Rooibos "du Hammam" met rood fruit	
Infusie Kamille met appel en specerijen	
Infusie sinaasappel met munt en ijzerkruid	



Follow us on Instagram

sluitingsuur middag: 16:00

sluitingsuur avond: middernacht

Digestieven (5 cl)

Limoncello	7,50
Oude graanjenever Filliers	7,50
Calvados Groult - 3 jaar	8,50
Poire William n° 1 - Biercé	8,50
Amaretto di Saronno	8,50
Baileys Cream	8,50
Cointreau 40°	8,50
Grand Marnier 40°	8,50
Hooked Spiced bruine rum	8,50
Cognac Leopold Gourmel Le BIO	8,50
Armagnac Janneau VSOP	8,50
Grappa di Brunello - Caparzo	9,50
Calvados Groult Venerable - 20 jaar	14,50
Chartreuse verte V.E.P. 54°	15,50
Cognac Delamain Pale & Dry X.O. premier cru	16,50

Whisky (5 cl)

Whisky J & B	7,50
Jack Daniel's	8,00
Whisky Chivas	8,00
Auchentoshan single malt Lowland - 12 years	11,50
Glenn Garioch single malt Highland - 12 years	12,50
Bowmore Islay, single malt 18 years	14,50

Ter info:

Wij doen onze job vol overgave en passie, en dat elke dag opnieuw van 's morgens vroeg tot 's avonds laat.

Wij vragen u dan ook vriendelijk rekening te houden met onze **sluitingsuren**, namelijk:
's middags om 16.00 uur en
's avonds om 00.00 uur

Wij zijn genoodzaakt deze uren te respecteren om voldoende tijd te hebben voor de voorbereiding van de volgende 'service', onszelf wat rust te geven om u elke dag opgewekt en gemotiveerd te verwelkomen en eveneens om binnen de strakke contouren van de personeelswetgeving te kunnen blijven functioneren.

Wij kunnen u gerust een leuk adresje, op wandelafstand, aanbevelen om (zelfs tot in de vroege uurtjes) nog wat na te genieten...

Dank voor uw begrip...

Het Notarishuys Team

