

Welkom bij **Nobel**

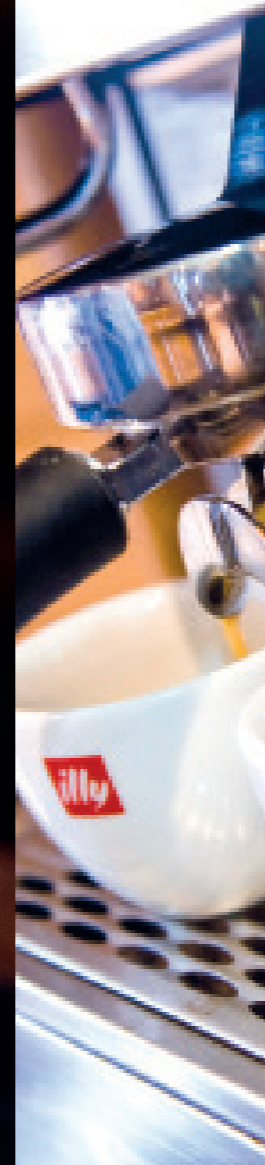
Wij staan voor duurzaam koken met lokale en pure producten. Ons culinair team laat u graag genieten van ambachtelijk bereide gerechten. Restaurant Nobel is aangesloten bij Fryslân Culinair, een samenwerkingsverband van toprestaurants in Friesland.

Op deze kaart vindt u al onze lunchgerechten, vraag de bediening naar onze dinerkaart.

Wilt u genieten van een uitgebreid ontbijt, dan kunt u dit tot een dag van te voren reserveren bij de receptie van het hotel



Ameland koffie



WARME DRANKEN

Illy koffie	2,50
Grote Illy koffie	3,95
Espresso	2,50
Dubbele espresso	3,45
Cappuccino	2,70
Café au lait	2,70
Grote Cappuccino	3,95
Grote Café au lait	3,95
Latte macchiato	3,95

Ameland koffie (Nobelkje)	6,50
Irish koffie (Ierse Whiskey)	7,50

KOFFIE COCKTAILS

Ameland	6,95
Nobelkje, illy espresso, limoensap	
Mediterranean	6,95
Tia Maria, Frangelico, illy espresso	
Black Martini	6,95
Kahlua, vodka, illy espresso	

Dammann Thee	2,50
Verse munt thee	3,50

Warme chocolademelk	3,25
- met slagroom	3,95
- met Nobelkje en slagroom	6,25

HUISGEMAAKTE PATISSERIE

Chocoladegebak	4,30
Appelgebak	4,30
Seizoenstaart, vraag uw bediening	4,30
Nobelbonbons (2 stuks)	1,50

FRISDRANKEN PER FLES

Coca Cola	2,50
Coca Cola light	2,50
Fanta	2,50
Cassis	2,50
Sprite	2,50
Bronwater Still/Sparkling	2,50
Nestea Sparkling	2,60
Bitterlemon/ Tonic	2,60
Rivella	2,50
Fristi/ Chocomel	2,50
Minute Maid Appelsap	2,50
Minute Maid Tomatensap	2,50
Verse jus d'orange	3,95

NOBELTJE

Het best bewaarde geheim van Ameland

2,85

BIEREN VAN DE TAP

Amstel 22 cl.	2,50
Amstel 25 cl.	2,60
Amstel 50 cl.	4,95
Brand 25 cl.	2,70
Brand Imperator	4,25
Seizoensbier 25/ 30/ 50 cl.	
v.a.*	4,25

* Vraag naar het seizoensbier	
Kasteelblond	4,25
Edelweiss Weizenbier 30cl.	3,85
Edelweiss Weizenbier 50cl.	5,95

BIEREN PER FLES

Amstel 0.0 30 cl.	2,95
Amstel Radler 30 cl.	3,50
Brand Zwaar Blond 33 cl.	4,40
Brand India Pale Ale 33cl.	4,40
Affligem Dubbel 33 cl.	4,40
Liefmans Fruitesse 25 cl.	4,40
Grutte Pier Trippel	4,40
Ameland Bier	4,40

HUISWIJNEN

Beau-Rivage Bordeaux AOC

Per glas: Rouge - Blanc	4,25
Per fles: Rouge - Blanc	21,50

Naast onze huiswijnselectie hebben wij ook 12 open wijnen op de 'Wine by the Glass'

Voor een uitgebreid overzicht van onze wijnen per glas of per fles verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart

Wij vragen u om per gezelschap af te rekenen.

NOBEL

LUNCHKAART





LUNCHKAART 11:30 - 15:00

3 - GANGEN NOBEL MENU; keuze uit voor-, hoofd- en nagerecht* 37,00

BROOD

Broodje carpaccio met truffelcrème, pijnboompitten, Parmezaan en krullen van eendenlever	12,50
Broodje zalm met roomkaas	12,50
Twee kroketten met Amelanders brood of frites	8,50
Twee garnalen kroketten met Amelanders brood of frites	10,50
Uitsmijter op ambachtelijk Amelanders brood ✓ (3 eieren en keuze uit ham of kaas en ham/kaas)	8,95
Geroosterde sandwich met bacon, courgette en comté-kaas ✓	8,50
Gehaktbal met jus en mosterd, Amelanders brood of frites	8,50

VOORGERECHTEN - geserveerd met een broodje en boter

Caesar salade, boerenkip, Parmezaan en ansjovis	12,50
Eendenlever, uienchutney, kersenazijn en brioche*	15,00
Kreeft, appel, selderij, venkel en een emulsie van kreeft*	15,00
Pastrami wrap, Koreaanse kimchi	12,50
Gamba's, shiitake en een dashi van citroengras	12,50
Mozzarella, diverse soorten en texturen van tomaat en pesto ✓	12,50

* Supplement van 2,50 in het Nobel menu

SOEPEN - geserveerd met een broodje en boter

Kleine bouillabaisse	12,50
Thaise rode curry soep	7,50
Soep van het seizoen; vraag uw bediening ✓	6,00

SNACKS - 11:30 - 21:00

Broodplank, aioli en tapenade	5,50
Gemarineerde Kalamata olijven met bruschetta	7,50
Amelanders jonge kaas, 100gr.	5,00
Amelanders oude kaas, 100gr.	5,00
Spaanse droge worst	5,00
Amelanders meervalworst	5,00
Notenmix	5,50



SNACKS - 11:30 - 21:00

De Bourgondier bitterbal, per stuk	0,85
Vegetarische "bitterbal", per stuk	1,50
Yakitori kipspiesjes	9,50
Gewokte gamba's met aioli en bruschetta	9,50

HOOFDGERECHTEN

Fettuccini, schaal- en schelpdieren, schuim van bisque	20,00
Tagliatelle, verse truffel, krokante lardo en oude Amelanders kaas ✓	20,00
Kalfsribeye gevuld met Bleu d'Auvergne en pijnboompitten met seizoensgroenten*	25,00
Buikspek, teriyaki, bosui, postelein en waterkers	20,00
Eend, sinaasappelchutney, wortel en gember	20,00
Vangst van de week, groene groenten en citroen-hollandaisesaus	20,00
Zeebaars van de grill, bouillon van kokkels en diverse groenten in kruidige olie	20,00
Maaltijdbouillabaisse	20,00

* Supplement van 5,00 in het Nobel menu

SUPPLEMENT

Frieten met huisgemaakte mayonaise	3,50
Wisselende aardappelgarnituur; vraag uw bediening	3,50
Frisse gemengde salade	3,50
Wisselende seizoensgroente; vraag uw bediening	3,50

NAGERECHTEN

Coupe Nobel; vanille ijs met een spuma van Nobeltje	9,50
Rood fruitsorbet, citroenmadeleine en crumble	9,50
Banoffee; banaan met toffee, crumble en slagroom	9,50
Versillende bereidingen van chocolade en hazelnoot	9,50
Cafe gourmand; koffie of thee met 3 kleine desserts	9,50
Luxe lokale en internationale selectie van vijf kazens*	12,50

* supplement van 3,00 in het Nobel menu

Vraag onze bediening naar onze speciale allergenenkaart.

✓ zijn gerechten die vegetarisch zijn of zo bereid kunnen worden

Onze lunch sluit om 15:00, vanaf 18:00 is onze dinerkaart beschikbaar

