NOÏS

DINER vanaf 18:00 uur

Onze chef Vincent houdt ervan zijn creativiteit de vrije loop te laten. Daarom hebben wij ervoor gekozen geen gerechten op de dinerkaart weer te geven, maar u te laten verrassen door de culinaire beleving van Vincent en Bas. Elke 8 weken serveren wij een nieuw menu. Zijn er uitzonderingen of allergieën? Laat het ons weten, zodat ons keukenteam u mee kan meenemen in hun culinaire wereld!

We staan bekend om onze bijzondere vegetarische gerechten. Dus wilt u graag genieten van een geheel vegetarisch menu? Geen enkel probleem!

Uiteraard kan uw gastvrouw Laura passende wijnen of een geheel non alcoholische pairing serveren bij de belevingen.

Menu

• 5 belevingen	95,00
• 7 belevingen	105,00
• 9 belevingen	115,00

Wijnarrangement

	1/2	heel
• 5 belevingen	35,00	52,50
• 7 belevingen	47,50	72,50
• 9 belevingen	60,00	92,50

Non alcoholisch arrangement

• 5 belevingen	50,00
• 7 belevingen	70,00
• 9 belevingen	90,00

Van 10 november tot en met 19 december 2026
serveren wij weer een nieuw menu !

Helaas is het NIET mogelijk om bij ons VEGAN én koemelk vrij te dineren. Lactosevrij is wel mogelijk.
Alle gerechten en producten kunnen sporen van noten, gluten en andere allergenen bevatten.