WELKOM BIJ RESTAURANT NOVICE

Waar gastronomie en educatie samenkomen in een unieke culinaire beleving.
In samenwerking met studenten van Hotelschool Amersfoort, onder begeleiding van ervaren vakprofessionals, serveren wij met trots het Kruisherenmenu: een zorgvuldig samengesteld 3-, 4- of 5-gangenmenu dat wij per tafel serveren.

KRUISHERENMENU

3 | 4 | 5 gangen – 43,5 | 52,5 | 59,5

Cashewpaté

AKKA kruidkoek | Rode-uienchutney | pompoen | bietenblad | olijfolie-emulsie

***Cashew pâté** | AKKA cake | red onion chutney | pumpkin | beetroot leaf | olive oil emulsion*

Snoekbaars | pan gebakken *

zoethout | rode kool | zuurdesem | freekeh tabouleh | zandpeencrème

***Zander** | licorice | red cabbage | sourdough | freekeh tabouleh | carrot cream*

Eendenborst | zacht gegaard **

loempia | postelein | knolselderijfondant | steranijsjus

***Duck breast** | spring roll | purslane | celeriac fondant | star anise gravy*

Picanha | van de grill

geroosterde bietjes | aardappelwafel | bearnaisesaus

***Picanha** | roasted beetroot | potato waffle | béarnaise sauce*

Vijgen tartelette

karamel | gerookte karnemelk roomijs | walnotenpraliné

***Fig pie** | caramel | smoked buttermilk ice cream | walnut praline*

* Vervalt bij 3-gangenmenu | *Not applicable for 3-course menu*
** Vervalt bij 3&4-gangenmenu | *Not applicable with 3&4-course menu*

Heeft u allergieën of intoleranties? U kunt terecht bij onze gastvrouwen of –heren.
Zij bespreken graag met u de mogelijkheden.

Do you have allergies or intolerances? Please contact our hostesses or hosts.

SMAAKVOLLE BELEVENISSEN

Ontdek onze smaakvolle belevenissen. Bij ons restaurant draait alles om genieten van pure smaken, mooie momenten en verrassende culinaire thema's. Daarom nodigen wij u graag uit voor onze smaakvolle belevenissen, bijzondere avonden waarop onze studenten u meenemen op een unieke smaakreis.

SMAAK VAN DE OOGST

17 september

Tijdens deze smaakvolle belevenis staan seizoensproducten centraal, met volop groenten die in deze periode worden geoogst. Aangevuld met vlees en vis uit het seizoen creëren onze chefs en studenten een warm en verrassend menu waarin de rijkdom van de herfst alvast voelbaar wordt.

MEESTERLIJK WILD

29 oktober

Onze bijzondere wildavond staat in het teken van verfijnde wildgerechten, gecombineerd met najaarsgroenten en rijke, warme smaken. Onze chefs en studenten creëren een menu waarin ambacht, traditie en culinaire verrassingen samenkomen.

WELKOM BIJ RESTAURANT NOVICE

Waar gastronomie en educatie samenkomen in een unieke ervaring.
U zit aan tafel bij Restaurant Novice, gevestigd in het sfeervolle Leerhotel Het Klooster in Amersfoort. Wat hier op uw bord verschijnt, is bereid samen met studenten van MBO Amersfoort Hotelschool, onder de vleugels van ervaren vakprofessionals. Proef de toewijding in elke gang, want dit is meer dan een diner: het is vakmanschap in wording, geserveerd met evenveel passie als precisie. Bij Restaurant Novice staat Meesterlijk Gastvrij centraal: u bent hier meer dan welkom, of u nu langskomt voor een lunch, diner of borrel.

DUTCH CUISINE

Wij koken volgens de principes van Dutch Cuisine: duurzaam, seizoensgebonden en met veel aandacht voor groenten en lokale producten. Wat op uw bord komt is zoveel mogelijk lokaal en doet recht aan het seizoen. Zo proeft u niet alleen kwaliteit, maar ook onze zorg voor de wereld om ons heen.

Wilt u op de hoogte blijven van onze nieuwste menu's en evenementen?
Scan de QR-code op deze pagina en schrijf u in voor onze nieuwsbrief. Zo mist u niets van wat er speelt in de wereld van Novice.

Wij wensen u smakelijk eten.

Ontvang onze nieuwste menu’s, acties en smaakvolle belevenissen in uw mailbox. Scan de QR-code en meld u aan voor onze nieuwsbrief.

DINERKAART

VOOR

Cashewpaté

AKKA kruidkoek | Rode-uienchutney | pompoen | bietenblad | olijfolie-emulsie

Wijnsuggestie: de Pontel - Grenache | Cinsault | Syrah

***Cashew pâté** | AKKA cake | red onion chutney | pumpkin | beetroot leaf | olive oil emulsion*

14,5

MRIJ Ribeye | koud gerookt

paddenstoelen | pastinaak | augurk | baharat

Wijnsuggestie: Geils - Spätburgunder

***Cold smoked ribeye** | mushrooms | parsnip | pickle | baharat*

15,5

Snoekbaars | pan gebakken

zoethout | rode kool | zuurdesem | freekeh tabouleh | zandpeencrème

Wijnsuggestie: Domaine la Provenquière - Rolle

***Zander** | licorice | red cabbage | sourdough | freekeh tabouleh | carrot cream*

15,5

Maiscrème

maiswafel | rodepepergel | gerookte geitenkaas | bruinebonenkoek

Wijnsuggestie: Ermel - Pinot Gris

***Corn cream** | corn waffle | red pepper gel | smoked goat cheese | brown beans cookie*

14,5

BIJ

Seizoenssalade 6,5
Salade met seizoensproducten uit onze kloostermoestuin
***Seasonal salad** | with product from our own garden*

Groenten uit de tuin 6,5
Diverse warme groenten uit de kloostermoestuin
Garden Vegetables | grown in our own garden

Frieten 6,5
Met schil, rozemarijn, zout en mayonaise
***Fresh fries with skin** | rosemary, salt, mayonnaise*

Tafelgarnituur compleet 12,5
Alle bijgerechten samen geserveerd voor 2 personen
***All side dishes** | for 2 persons*

HOOFD

Harder | pangebakken

aardappelmousseline | mosselen | spinazie | haringkuit | beurre blanc

Wijnsuggestie: Villa Blanche - Chardonnay

Grey mullet *| potato mousseline | mussels | spinach | herring roe | beurre blanc*

Dagprijs/Daily Rate

Eendenborst | zacht gegaard

loempia | postelein | knolselderijfondant | steranijsjus

Wijnsuggestie: Geils - Spätburgunder

Duck breast *| spring roll | purslane | celeriac fondant | star anise gravy*

26,5

Picanha | van de grill

geroosterde bietjes | aardappelwafel | bearnaisesaus

Feudo Badala - Negroamaro

Picanha *| roasted beetroot | potato waffle | béarnaise sauce*

25,5

Terrine

zacht gegaard buikspek | zalmforel | kreeftensaus | witlof | wortel

Altanza Crianza - Tempranillo

Terrine *| slowly cooked pork belly | pink trout | lobster sauce | chicory | carrot*

24,5

Pompoenrisotto

oesterzwam | zeekraal | gerijpte schapenkaas | beurre noisette | hazelnoot

Valiano Chianti Classico - Sangiovese

Pumpkin risotto *| oyster mushroom | samphire | aged sheep cheese | brown butter | hazelnut*

22,5

NA

Vijgen tartelette

karamel | gerookte karnemelk roomijs | walnotenpraliné

Wijnsuggestie: Château Rombeau - Muscat

Fig pie *| caramel | smoked buttermilk ice cream | walnut praline*

11,5

Dame blanche

vanille-ijs | vanilleroom | 80% pure chocolade | noten karamel

Wijnsuggestie: Château Rombeau - Grenache

Dame blanche *| vanilla ice cream | vanilla cream | 80% dark chocolate | nuts caramel*

11,5

Nederlandse kazen

selectie van Nederlandse kazen | rabarberjam | huisgebakken brood

Wijnsuggestie: Garvey - Pedro Ximénez

Dutch cheeses *| a selection of Dutch cheeses | rhubarb jam | homemade bread*

15,5

Friandises

4 stuks | dagelijks wisselend

After diner treats

6

NOVICE TIP

Maak uw dessert compleet met een van onze speciale koffies of een glas dessertwijn. Een meesterlijke combinatie!

DRANKEN

FRISDRANK

Pepsi Cola/Max	3,7
Sisi Orange	3,9
Seven Up	3,9
Ice tea Sparkling	3,9
Ice tea Green	3,9
Rivella	3,9
Royal Club Cassis	3,9
Royal Club Bitter Lemon	3,9
Royal Club Tonic	3,9
Royal Club Ginger Beer	3,9
Verse Jus d'Orange	4,9
Royal Club Appelsap	3,9
Royal Club Tomatensap	3,9
Karnemelk	3,9
Halfvolle Melk	3,9
Chocomel	3,9

KLOOSTERWATER

Kloosterwater Plat	0,5 | 1
Kloosterwater Bruis	2,6 | 5,4

BIER

Hertog Jan 0,25 L	3,9
Hertog Jan 0,5 L	6,9
Leffe Blond 0.0%	3,9
AKKA "Bij"drage Tripel	7,4
AKKA Blond	6,8
AKKA Weizen	6,8
AKKA Mosaïc IPA	7,4

PSV

Port Wit	6,4
Port Ruby	6,4
Tawny 10	7,3
Sherry Sweet	6,9
Sherry Medium	6,1
Martini Bianco	6,4
Martini Rosso	6,4

GEDISTILLEERD

Aperol	4,7
Campari	5,6
Sambucca	5,2
Cointreau	6,9
Malibu	4,4
Cachaça	4,6
Licor 43	4,9
Limoncello	5,7
Kahlua	4,9
D.O.M. Benedictine	5,7
Tia Maria	4,6
Grand Marnier	6,9
Frangelico	5,5
Drambuie	6,9
Disaronno	5,4
Jonge Jenever	3,9
Oude Jenever	4,2
Berenburg	3,9
Grappa	6,9
Tequila Silver	4,9
Tequila Gold	4,9
Tanqueray	4,4
Bombay Gin	5,4
Bacardi Carta Blanca	3,9
Ketel 1 Vodka	5,9
Glenfiddich 12	9,4
Talisker 10	9,4
JW Double Black	8,9
Jameson	6,4
Famous Grouse	5,1
Jack Daniels	6,8
Jim Beam	5,4
Courvoisier VS	6,9
Chateau Montifaud VS	5,9
Remy Martin VSOP	10,7
Martell VSOP	9,4
Bas Armagnac	8,2
Lemorton Calvados	8,2

WIJNEN

DE OUDSTE WIJNFLES TER WERELD DATEERT UIT DE 4E EEUW.

MOUSSEREND

Pont Romà Cava Brut Nature - Spanje (Penedès) 7,5 | 32,5
Macabeo | Xarel-Lo | Parellada • *Fris | zachte bubbels | exotisch fruit*

Piper-Heidsieck Cuvée Brut - Frankrijk (Champagne) 70
Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay • *Citrus | mineraal | groene appel | licht rood fruit*

Pierre Zero | 0% - Frankrijk (Languedoc) 6,8 | 29,5
Chardonnay • *Fris | lychee | bloemig | vegan | halal | gedealcoholiseerd*

WIT

Garayes - Spanje (Rueda) 5,9 | 27
Verdejo • *Rijpe citrus | kruidig | vegetaal*

St. Marlenen Bernkasteler - Duitsland (Moezel) 5,9 | 27
Riesling (Zoet) • *Sappig | fruitig | verteerbaar*

“V” - Oostenrijk (Niederösterreich) 6,5 | 29,5
Grüner Veltliner • *Salmiak | sappig | mineraal*

Mirabueno - Spanje (Penedès) 5,9 | 27
Macabeo/Sauvignon blanc • *Bloesem | licht kruidig | aalbes*

Domaine la Provenquière - Frankrijk (Provence) 9 | 37,5
Rolle (Vermentino) • *Geel fruit | bloemig | veelzijdig*

Villa Blanche - Frankrijk (Languedoc) 8,5 | 34
Chardonnay • *Toast | exotisch | vanille*

David Ermel - Frankrijk (Elzas) 10,5 | 43,5
Pinot Gris (Half zoet) • *Rijpe peer | steenfruit | hartig*

Alcoholvrij Eisberg - Duitsland (Moezel) 6,5 | 26,5
Chardonnay • *Limoen | perzik | vanille*

ROSÉ

De Pontel - Frankrijk (Languedoc) 5,9 | 27
Grenache | Cinsault | Syrah • *Aardbei | snoepjes | zuurtje*

Quatre Tours Vilandria - Frankrijk (d'Aix-en-Provence) 9,5 | 39
Syrah | Cabernet Sauvignon | Grenache • *Framboos | kruidig | veelzijdig*

ROOD

Petit Saint Maurice - Frankrijk (Languedoc) 5,9 | 27
Merlot • *Kersen | granaatappel | vanille*

Geils - Duitsland (Rheinhessen) 10,5 | 43,5
Spätburgunder • *Aalbes | aards | mineraal*

Feudo Badala - Italië (Puglia) 9 | 36
Negroamaro • *Bramen | lavendel | zwoel*

Domaine Saint Gayan - Frankrijk (Côte du Rhône) 10,5 | 39,5
Grenache | Syrah | Mourvèdre • *Zwart fruit | hout tannines*

Valiano Chianti Classico - Italië (Toscane) 11,5 | 45
Sangiovese • *Cassis | vanille | mokka*

Sopra Sasso - Italië (Valpolicella) 10,5 | 39
Molinari | Rondinella | Corvina Veronesa • *Krenten | kruidig | zachte tannines*

Altanza Crianza - Spanje (Rioja) 10,5 | 42,5
Tempranillo • *Rozebottel | pruimen | bloemig*

Alcoholvrij Eisberg - Duitsland (Moezel) 6,5 | 26,5
Cabernet Sauvignon Rode bes | cassis | yoghurt

DESSERT

Château Rombeau - Frankrijk (Rivesaltes) 7,5 | 32,5
Muscat Petit Grains • Perzik | honing | krenten

Château Rombeau - Frankrijk (Rivesaltes) 7,5 | 32,5
Grenache • Bramen | krenten | cacao

Garvey - Spanje (Jerez de la Frontera) 6,9
Pedro Ximénez • Rozijnen | dadels | koffie

WARME DRANKEN

KOFFIE

Koffie	3,4
Espresso	2,9
Cappuccino	3,9
Latte Macchiato	5,4
Espresso Doppio	4,3
Flat White	4,8
Caffé Latte	4,3
Ristretto	3,9
Espresso Macchiato	3,9

THEE

Thee	3,2
Gemberthee	3,9
Muntthee	3,9
Verse thee uit onze kruidentuin	3,9

CHOCOLADEMELK

Warme Chocolademelk	3,9
Slagroom	0,7
Siroop	0,7

SPECIALE KOFFIE

Irish Coffee	8,9
Italian Coffee	8,9
Spanish Coffee	8,9
French Coffee	8,9
DOM Coffee	8,9

WIST U DAT?

NOVICE KRUIDENTUIN

In samenwerking met Liv hebben wij een mobiele kruidentuin naast onze bar.
Wij knippen voor u uw favoriete kruiden om te mixen.
Denk aan munt, citroenmelisse of andere verse smaken.

BIJ DE BORREL

Borrelplank
combinatie van koude en warme hapjes
Grazing board *| combination of hot and cold bites*
12,5

Borrelplank Vegetarisch
combinatie van koude en warme hapjes
Vegetarian grazing board *| combination of hot and cold bites*
12,5

Bitterballen
8 stuks
Dutch crispy meat bites *| 8 pieces*
6,9

Groente kroketjes
6 stuks
Vegetable croquettes *| 6 pieces*
6,9

Nederlands kazen
selectie van Nederlandse kazen | rabarberjam | huisgebakken brood
Dutch cheeses *| a selection of Dutch cheeses | rhubarb jam | homemade bread*
15,5

COCKTAILS

Mojito	9,5
Espresso Martini	11,4
Tequila Sunrise	11,2
Blue Moon	9,8
Jim Beam & Ginger	11,4
Margarita	10,3
Jasmine	11,4

MOCKTAILS

Nojito	6,9
Virgin on the Beach	8,2
Ipanema	7,4

LUNCHKAART

ONZE LUNCHKAART BIEDT VOOR IEDER WAT WILS: VIS, VLEES EN VEGETARISCH.

Novice lunchplank
lunchplateau vanaf 2 personen | soep | kroket | luxe broodsoorten | diverse vleeswaren | kaas | gerookte vis | spreads
Novice lunch platter *| available from 2 persons | soup | croquette | artisan breads | assorted cold cuts | smoked fish | spreads*
19,5

Toast Novice
gebakken vloerbrood | eierbeslag | toppings naar keuze:
keuze uit: gerookte vis & zuur | gegrilde groenten & pompoen | bacon & steak
Toast Novice *| Slices of bread in egg batter | baked with toppings of your choice: smoked fish & pickles | grilled vegetables & pumpkin | bacon & steak*
11,5

Kloostersalade
kropsla | knoflook dressing | geitenkaas | rode biet | gekookt ei
Klooster salad *| lettuce | garlic dressing | goat cheese | beetroot | boiled egg*
11,5

Supplement: kaastosti op zuurdesembrood
Extra: cheese toast on sourdough bread
6,5

Oer-Hollandse kroketten
keuze uit garnaal of rundvlees | zuurdesembrood | mosterdmayonaise | zuur
Real Dutch Croquettes *| shrimp or beef | sourdough bread | mustard mayonnaise | pickles*
12,5

Zoete lekkernijen
plankje met zoetigheden van onze patissier
Sweet pastry *| small platter with homemade pastries*
11,5

Heeft u allergieën of intoleranties? U kunt terecht bij onze gastvrouwen of –heren.
Zij bespreken graag met u de mogelijkheden.
Do you have allergies or intolerances? Please contact our hostesses or hosts.