



RESTAURANT
NOVICE
MEESTERLIJK
GASTVRIJ

MENUKAART

diner

*Kent u onze
'Smaakvolle
Belevissen' al?*



Restaurant Novice
info@restaurantnovice.nl
033 467 87 87
www.restaurantnovice.nl



VOOR

Kalfstartaar | tonijn | avocadocrème | 10,50
brioche soldaatjes | citroenmayonaise

Kabeljauw carpaccio | dragonolie | relish 10,50
van augurk | baharat crème

Brioche toast ✓ | garnituur van artisjok | 10,50
bavarois van bloemkool | paprika olie

Wijntip: Mirabueno | Macabeno - Sauvignon Blanc

TUSSEN

Grand ravioli | ragout van ossenstaart | 8,50
tomaat | bleekselderij

Pissaladière ✓ | rode ui | peterselie | 8,50
sardines | pistou

Wijntip: Aulico | Grillo

Groente pancake ✓ | salade van zomer- 7,50
knolletjes | blauwschimmelkaas |
wortel-hazelnoot crème

3-gangen menu | 37,50

supplement kaasproeverij | 4,50

4-gangen menu | 42,50

supplement kaasproeverij | 4,50

BIJ

Moestuinspecial | salade | citrus- 5,00
dressing | ingrediënten uit eigen tuin

Frites met mayonaise 5,50

HOOFD

Piepkuiken | gepofte groenten | 19,50
tomatencompote | salsa verde
Wijntip: Waldschütz Blauer Zweigelt DAC

Veggievinck ✓ | oesterzwam | 19,50
Hasselback biet | marbré van aardappel |
Codium Blue | jus van gefermenteerde
kool | vegan eendenlever | Motti cress

Schol | kreeftenboter | venkel | bospeen | 20,50
aardappelmuffin

*geïnspireerd door
de slavink*



NA

Citroenwafel | gemarineerde aardbeien | 8,50
ijs van gerookte amandelen |
marshmallows

Chocolade Extase | petit grand dessert
met verschillende chocolade lekkernijen 8,50
Wijntip: Pedro Ximénez

Kaasproeverij | 4 verschillende kazen | 13,50
kletzenbrood | noten | fruitcompote

NOVICE WEETJE

"Wist u dat het woord 'Novice' verwijst naar een beginner of nieuwkomer? Bij de Hotelschool Amersfoort werken alle studenten tijdens hun opleiding ook in ons restaurant. Voor u als gast voegt dit een extra dimensie toe aan uw ervaring."

Voor wijnadvis of informatie over de allergenen kunt u terecht bij onze instructeurs en/of studenten.