



Eindejaarsfeesten 2026



Kerstmis 2026



Nobilis Christmas 2026

Aperitief - Christmas Amuses

Champagne Hostomme "Blanc de Blancs" of Nobilis Gin Tonic
of Alcoholvrij Aperitief
Amuses

Zalm

Gravad Lax - Cottage - Sjalot - Crumble



Zeebaars

Knolselder - handgepelde Garnaal - Beurre Blanc - Truffel



Fazant

Filet - Witloof - Kasteelchampignon - Jus Fine Champagne



Sorbet "Rode Biet & Appel"



Filet Pure

Schorseneer - geroosterde Butternut - Savooi - Jus Madeira



Poire Nobilis

Doyenne Peer - Vanille - "Cookie Amaretto" Ijs - Chocolade



Koffie "Compleet"

Water tijdens de maaltijd

125 euro per persoon
(inclusief aperitief, water & koffie)

165 euro per persoon
(inclusief aperitief, aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement, water & koffie)

**Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een
visbereiding als hoofdgerecht?**

Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.

Green Christmas 2026

Aperitief - Christmas Amuses

Champagne Hostomme "Blanc de Blancs" of Nobilis Gin Tonic
of Alcoholvrij Aperitief
Amuses

Biet

Brioche - Geitenkaas - gepofte Biet - Appel



Portobello

Bospaddestoelen - Peterselie-olie - Parmezaan



Witloof

Tarte Tatin - Veenbessen - Roquefort - Ruccola



Sorbet "Rode Biet & Appel"



Pompoen

Hokkaido - Schorseneer - Maïs - Comté - Truffelaardappel



Poire Nobilis

Doyenne Peer - Vanille - "Cookie Amaretto" Ijs - Chocolade



Koffie "Compleet"

Water tijdens de maaltijd

125 euro per persoon
(inclusief aperitief, water & koffie)

165 euro per persoon
(inclusief aperitief, aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement, water & koffie)

**Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een
visbereiding als hoofdgerecht?**

Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.

Nobilis Christmas

We serveren het Kerstmenu op:

donderdag 24 december (kerstavond)
vanaf 18u (einde middernacht)

vrijdag 25 december (kerstdag)
lunch vanaf 12u (einde 16u30)
diner vanaf 18u30 (einde middernacht)

Op 24 & 25 december serveren wij uitsluitend het Kerstmenu.

A la carte eten is niet mogelijk.

Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een visbereiding als hoofdgerecht?
Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.



Nieuwjaar
1 januari 2027

Nieuwjaarsmenu

Aperitief - First Amuses

Champagne Hostomme "Blanc de Blancs" of Nobilis Gin Tonic
of Alcoholvrij Aperitief
Amuses

"Inverted" Vitello Tonato

Tonijn Tataki - Crème Kalfs - Soja



Zeebaars

Pompoen - Curry - Hazelhoot



Kwartel

Filet - Chiconettes - Muskaatdruif - Jus Véronique



Sorbet "Rode Biet & Appel"



Filet Pure

Schorseneer - geroosterde Butternut - Savooi - Jus Madeira



Moelleux "Noir Intense"

Chocolade - Vanille Ijs - Diplomat - Advocaat



Koffie "Compleet"

Water tijdens de maaltijd

125 euro per persoon
(inclusief aperitief, water & koffie)

165 euro per persoon
(inclusief aperitief, aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement, water & koffie)

**Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een
visbereiding als hoofdgerecht?
Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.**

Green Nieuwjaarsmenu

Aperitief - First Amuses

Champagne Hostomme "Blanc de Blancs" of Nobilis Gin Tonic
of Alcoholvrij Aperitief
Amuses

Biet

Brioche - Geitenkaas - gepofte Biet - Appel



Portobello

Bospaddestoelen - Peterselie-olie - Parmezaan



Witloof

Tarte Tatin - Veenbessen - Roquefort - Ruccola



Sorbet "Rode Biet & Appel"



Pompoen

Hokkaido - Schorseneer - Maïs - Comté - Truffelaardappel



Moelleux "Noir Intense"

Chocolade - Vanille Ijs - Diplomat - Advocaat



Koffie "Compleet"

Water tijdens de maaltijd

125 euro per persoon
(inclusief aperitief, water & koffie)

165 euro per persoon
(inclusief aperitief, aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement, water & koffie)

**Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een
visbereiding als hoofdgerecht?**

Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.

Nobilis Nieuwjaarsdag

We serveren het Nieuwjaarsmenu op:

vrijdag 1 januari

lunch vanaf 12u30 (einde 17u)

diner vanaf 19u (einde middernacht)

Op 1 januari serveren wij uitsluitend het nieuwjaarsmenu.

A la carte eten is niet mogelijk.

Is er een gerecht dat u niet lust, of wil u liever een visbereiding als hoofdgerecht?

Laat ons dit weten bij de reservatie en we passen dit graag aan.

Nobilis Cadeaubon

**Nobilis Cadeaubon,
geef meer dan een bon, geef een belevenis**

Verras vrienden, familie of de gastheer met
een culinaire ervaring bij Restaurant "Nobilis".

Koop uw bon niet online, maar in het restaurant zelf.
zo wordt de bon stijlvol verpakt in een luxe geschenkdooz.
Perfect voor onder de kerstboom of als feestelijk gebaar.

Kortom een cadeau waar je altijd goed mee zit!

U kan uw cadeaubon steeds afhalen
tijdens de openingsuren of na afspraak.

Op dinsdag 22, woensdag 23 & donderdag 24 december,
dinsdag 29, woensdag 30 & donderdag 31 december
kan u ook een cadeaubon aankopen tussen 11u en 16u.

Aangepaste Openingstijden

**Tijdens de eindejaarsfeesten gelden er
volgende aangepaste openingstijden:**

Maandag 21 december - lunch & diner

Dinsdag 22 december - gesloten (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Woensdag 23 december - gesloten (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Donderdag 24 december - diner (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Vrijdag 25 december - lunch & diner

Zaterdag 26 december - lunch & diner

Zondag 27 december - lunch & diner

Maandag 28 december - lunch & diner

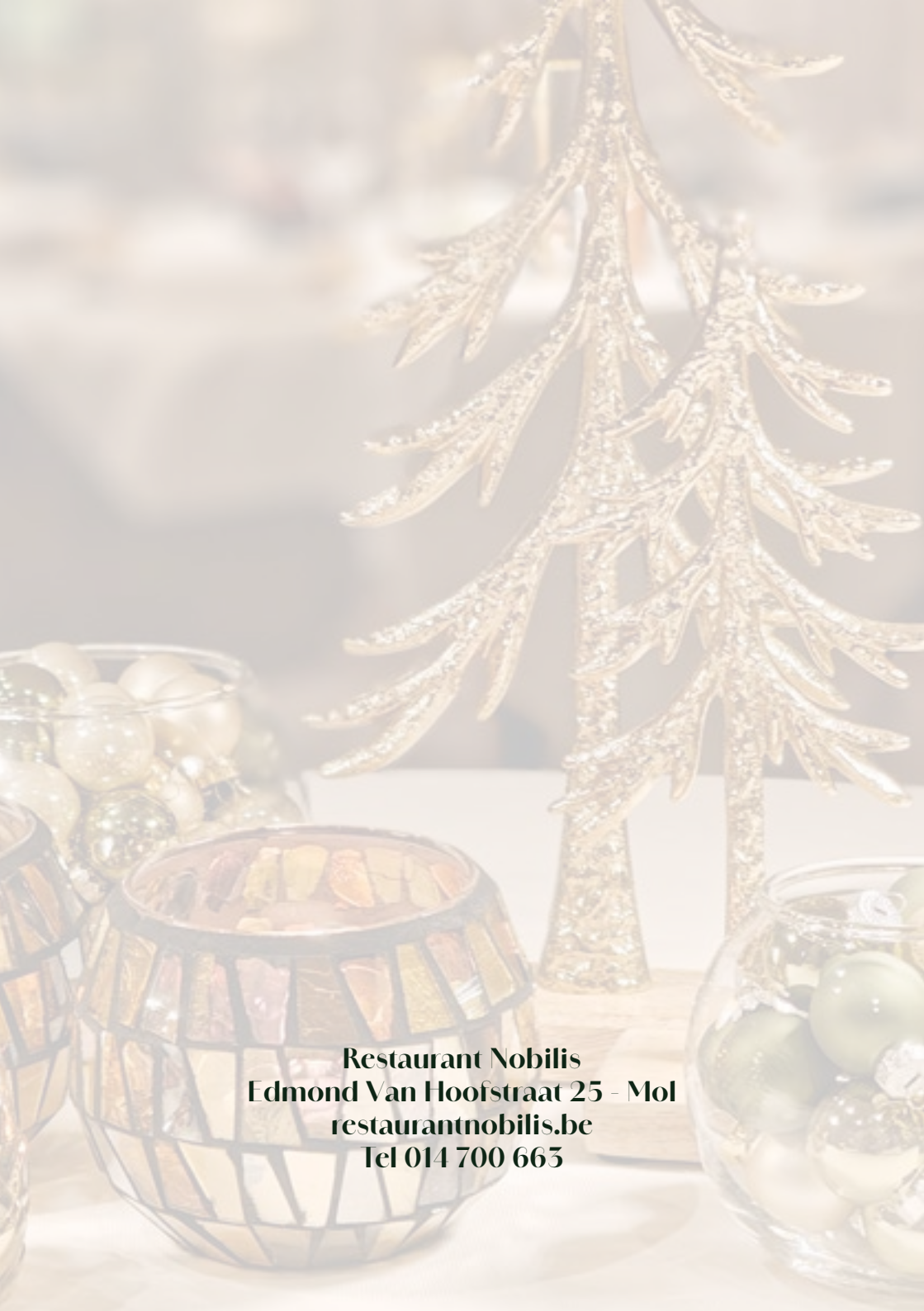
Dinsdag 29 december - gesloten (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Woensdag 30 december - gesloten (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Donderdag 31 december - gesloten (cadeaubon mogelijk tussen 11u en 16u)

Vrijdag 1 januari - lunch & diner

Vanaf zaterdag 2 januari werken wij terug volgens onze
normale openingstijden



Restaurant Nobilis
Edmond Van Hoofstraat 25 - Mol
restaurantnobilis.be
Tel 014 700 663