

Wildmenu bij Nobilis

De herfst is het mooiste moment van het jaar voor liefhebbers van pure, verfijnde smaken.

Naast ons à la carte aanbod en het vertrouwde Nobilismenu serveren wij op **maandag 26 oktober en donderdag 29 oktober** voor de allereerste keer een **exclusief Wildmenu**.

Een **culinair eerbetoon** aan het beste wat de natuur ons in dit seizoen te bieden heeft, met **vijf prachtige wildbereidingen: patrijs, fazant, duif, haas en hert**.

Elk gerecht wordt uitgewerkt in de herkenbare Nobilis-stijl: elegant, seizoensgebonden en met respect voor het product.

We sluiten af met een **verfijnd dessert rond peer en hazelnoot**, een zachte en warme combinatie die de herfst perfect afrondt.

Beleef de rijkdom van het wildseizoen tijdens deze twee unieke avonden en laat u verrassen door de smaken van het moment.

Geen liefhebber van wild? Ook daar hebben we aan gedacht. Op beide dagen serveren we ook een **verfijnd vegetarisch herfstmenu**, boordevol warme, seizoensgebonden smaken en het beste wat de herfst te bieden heeft.

Maandag 26 oktober & Donderdag 29 oktober
Enkel na reservatie (reserveren mogelijk tem vrijdag 23 oktober)

Is er een gerecht of bereiding dat u niet lust, geef dit even door bij de reservatie. We voorzien graag een alternatief.

restaurantnobilis.be - Tel 014 700 663



Nobilis
FINE DINING

Wildmenu
Herfstmenu
2026

Nobilis Herfstmenu

Amuses



Butternut Pompoen

Carpaccio - Parelcouscous - Currysaus



Portobello

Bospaddestoelen - Peterselie-olie - Parmezaan



Witloof

Tarte Tatin - Veenbessen - Roquefort - Ruccola



Sorbet

Pompoen & Wortel



Halloumi

Hazelnootboter - Bloemkool - Soja



Knolselder

Girolles - Miso - Jus Madeira



Poire Nobilis

Doyenne Peer - Mousse Hazelnoot - Crème Anglaise

99 euro per persoon

149 euro per persoon
(inclusief aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement)

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 Wildmenu

Amuses



Patrijs

Paté - Brioche - Rozijn - Hazelnoot



Fazant

Filet - Witloof - Spruitjes - Jus Fine Champagne



Duif

Crème Bospaddestoelen - Maïs - Wildjus



Sorbet

Pompoen & Wortel



Hazenrug

"Harlekijn" - Crème van Aardpeer - Patisson



Hertenkalf

Knolselder - Peterseliewortel - Portosaus met Vanille



Poire Nobilis

Doyenne Peer - Mousse Hazelnoot - Crème Anglaise

99 euro per persoon

149 euro per persoon
(inclusief aangepaste kwaliteitswijnen of
aangepast non-alcoholisch arrangement)

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.