



---

**MENU**

---

---

Minimale CO<sub>2</sub>-impact, maximale smaak. Met deze missie bereiden we bij Restaurant Novum de lekkerste gerechten. De transitie naar een meer plantaardig menu volgens de richtlijnen van de EAT-Lancet studie is bij ons in volle gang. Een mooie reis waarbij de échte impact wordt bepaald door de samenstelling van ons menu.

Je vindt nog wel vlees en vis op de kaart, maar dat is dan altijd verantwoord geteeld, gevangen of gekweekt.

Om jou het beste te serveren voor je lijf en de aarde werken we samen met een club gedreven leveranciers. Neem BeenBean, die de overheerlijke tempeh bakt van lokale bonen. Of Tuinderij Lichtveen in Bennekom die werkt volgens het 'no-dig' principe: niet omspitten voor het zaaien. Dat levert gezondere planten op. En ook de duurzaam geteelde producten van Unifarm, het plant- en gewaskundig onderzoekscentrum van Wageningen, verrijken onze menu's.

Rivierkreeft eet je bij ons verantwoord, want de Amerikaanse rivierkreeft vormt een grote plaag in onze Nederlandse wateren. Of proef onze zalmachtige beekridder, door Streekvis op duurzame wijze gekweekt. Ons varkensvlees komt van Kloosterboerderij van Buuren, waar dieren een goed leven hebben met ruim voldoende leefruimte, gezond voer en persoonlijke aandacht. Ons lekkere brood komt van de beste bakker uit Wageningen; Bakkerij Stroop.

Bij Restaurant Novum staan onze keukenbrigade en bedienend team klaar om je te verrassen. Novum verwijst naar het vernieuwende van ingrediënten, producten en diverse bereidingswijzen op de kaart. Maar ook naar de entourage en tafelgesprekken die plaatsvinden in bij ons. Restaurant Novum is dé culinaire ontmoetingsplek op de Wageningse campus die naadloos aansluit op de missie van WUR:

'for the quality of life.'

Onze keuken is geopend vanaf 11 uur.

---

---

*Minimum CO<sub>2</sub> impact, maximum flavour. With this mission in mind, we prepare the most delicious dishes at the Restaurant Novum. The transition towards a more plant-based menu following EAT-Lancet study guidelines is fully underway; a fascinating journey where the real impact is determined by the composition of our menu. You will still find meat and fish on the menu, but that is always responsibly grown, caught or farmed.*

*To provide you with what's best for your body and the planet, we work with a group of committed suppliers. Take BeenBean, for example, who produce mouth-watering tempeh using local beans. Or Tuinderij Lichtveen in Bennekom, who work with the 'no-dig' principle: no turning over the soil before planting seeds. This results in healthier plants. And the sustainably grown products from Unifarm, Wageningen's plant and crop research centre, also make their appearance on our menus.*

*Crawfish is a sustainable product at our restaurant, as Dutch waterways are becoming infested with Louisiana crawfish. Taste our salmon-like Arctic char, cultivated sustainably by Streekvis. Our pork comes from Kloosterboerderij van Buuren, where animals have a good life with lots of space, healthy food and personal attention. Our tasteful bread comes from the best baker in Wageningen; Bakkerij Stroop.*

*At Restaurant Novum, our kitchen and waitstaff teams are ready to delight our guests. The name Novum refers to the innovative nature of the ingredients, products, and various preparation methods used to prepare the dishes on our menu. The name also refers to the camaraderie and the conversations that take place at the table here. Restaurant Novum is the perfect culinary meeting space on the Wageningen campus that seamlessly fits in with WUR's mission:*

**'for the quality of life.'**

Our kitchen opens at 11 am.

---

---

# BORREL - APPETIZER

---

## Broodplankje

brood van Bakkerij Stroop | lupine hummus |  
beurre noisette

*bread from Bakkerij Stroop | lupine hummus |  
beurre noisette*

5.00

---

## Borrelplank Novum

*voor 2 personen / for 2 people*

diverse kazen | charcuterie | gemengde noten |  
gedroogd fruit | brood van Bakkerij Stroop

*various cheeses | charcuterie | mixed nuts |  
dried fruit | bread from Bakkerij Stroop*

17.50

---

## Noten van 't Zuivelhoekje 🌿

gemengde noten

*mixed nuts*

4.50

---

## Rivierkreeftenkroketjes

huisgemaakte kroketjes | limoen crème | 5 st.

*homemade crayfish croquettes | lime cream | 5 pcs.*

8.50

---

# LUNCH

---

## SOEP – SOUP

---

### Velouté

velouté soep van Unifarm aardappels |  
brood van Bakkerij Stroop | Remeker kaas

*velouté soup of Unifarm potatoes |  
bread from Bakkerij Stroop | Remeker cheese*

7.50

---

### Brandnetel 🌿

brandnetel soep | knoflookbrood

*nettle soup served with garlic bread*

7.50

---

## BROOD – BREAD

---

### Biet met geitenkaas

bruine bol van Bakkerij Stroop | crème van rode bieten |  
Bastiaansen blauwe geitenkaas | daslook |  
hazelnoot | basilicum

*brown bun from Bakkerij Stroop |  
cream of beetroot | Bastiaansen blue goat cheese |  
wild garlic | hazelnut | basil*

11.50

---

### Eggs benedict

bruine bol van Bakkerij Stroop | beekridder |  
chimichurri | gepocheerd ei 🌿 optie: vegetarisch met tempeh

*brown bun from Bakkerij Stroop | Arctic char |  
chimichurri | poached egg 🌿 option: vegetarian with tempeh*

13.50

---

## SALADES – SALADS

---

### Rivierkreeft salade

met sous-vide gegaarde rettich |  
suikerpeultjes | vissaus | munt | limoen

*crayfish salad with sous-vide cooked radish |  
sugar snaps | fish sauce | mint | lime*

15.50

---

### Bulgur salade 🌿

geserveerd met walnoot | appel | sla | tempeh

*served with walnut | apple | lettuce | tempeh*

12.50

---

## WARME GERECHTEN – HOT DISHES

---

### Spitskool 🌿

sous-vide gegaard met citroen | crème van wortel |  
zwarte knoflook | waterkers

*pointed cabbage | sous-vide cooked with lemon |  
cream of carrot | black garlic | watercress*

17.50

---

### Melsat

Franse charcuterie | varkensvlees | cherrytomaten |  
groene asperge | hollandaise | gepocheerd ei

*French charcuterie | pork | cherry tomatoes |  
green asparagus | hollandaise | poached egg*

18.50

---

# DINER – DINNER

---

## Ode aan

Onze chef en zijn team brengt een ode aan thema's die passen in een verhaal voor het samenstellen van een speciaal menu. Het heeft betrekking op producten of personen met bijzondere eigenschappen en varieert. Altijd is het een complete vertelling met als doel een perfecte combinatie smaken, een ware ervaring. Benieuwd waar de chef vandaag met mee aan de slag is gegaan? We vertellen daar graag meer over.

## Tribute to

Our chef and his team pay tribute to themes that fit into a story for compiling a special menu. It refers to products or people with special characteristics and varies. It is always a complete story with the aim of a perfect combination of flavors, a true experience. Curious what the chef started with today? We are happy to tell you more about that.

---

## CHEF'S MENU

---

### **Drie gangen – *Three course***

37.00

### **Vier gangen – *Four course***

45.00

### **Vijf gangen – *Five course***

52.00



---

## BIJGERECHTEN – SIDE DISHES

---

### Oerfriet 🌿

friet van Unifarm aardappels | vegan mayonaise

*chips from Unifarm potatoes | vegan mayonnaise*

5.00

---

### Salade 🌿

mix van Tuinderij Lichtveen

*selection of vegetables from Tuinderij Lichtveen*

5.00

---

## NAGERECHTEN – DESSERTS

---

### Magnolia 🌿

granité van magnolia | chocolademousse |  
krokant van aardbei

*magnolia granita | chocolate mousse | strawberry crisp*

7.50

---

### Rabarbertaartje

gevuld met rabarbercompote | crème chantilly

*rhubarb pie stuffed with rhubarb compote |  
crème chantilly*

7.50

---

### Diverse kazen

diverse kazen van 't Zuivelhoekje

*various cheeses from 't Zuivelhoekje*

11.00

