

Voorgerechten. / Starters.

NeL's plankje / NeL's platter to share 26.5

Serranoham, chorizo Iberico Bellota, Toscaanse venkelsalami, Speck Di
Asiago, aceto balsamico-uitjes en brood (2 pers)/
*Serranoham, chorizo Iberico Bellota, Tuscan fennel salami, Speck Di
Asiago, onions in aceto balsamico and bread (2 pers)*

Brood / Bread 6

Met boter, paprika-tapenade en olijfolie/
With butter, bell pepper tapenade and olive oil

Soep van de dag / Soup of the day Dagprijs /Daily price

Waterkers soep / Watercress soup 8

Met pijnboompitjes / *With pine nuts*

Artisjok / Artichoke 14

Romesco, gerookte amandel, citroen, kervel/
Romesco, smoked almonds, lemon, chervil

Gerookte botermakreel / Smoked butter mackerel 15

Passievrucht, Madame Jeanette peper, bleekselderij/
Passionfruit, Madame Jeanette pepper, celery

Burrata 14.5

Citrus, radijs, botervinaigrette/
Citrus, radish, butter vinaigrette

Tonijn tartaar / Tuna tartare 15

Verse tonijn, gember, soja, bosui, met wonton/
Fresh tuna, ginger, soy, green onion, with wonton

Vitello tonato 15

Kalfsmuis, tonijnsaus, gefrituurde kappertjes/
Veal medallion, tuna sauce, fried capers

Steak tartare préparé 15

Sjalot, kappertjes, cornichons, mosterd, Worcestershire, crostini/
Shallot, capers, cornichons, mustard, Worcestershire, crostini

Hoofd. / Main.

Bavette 28.5

Bonne Femme, Hollandaise saus/
Bonne Femme, Hollandaise sauce

Zalm / Salmon 25.5

Salade van parelcouscous, courgette, salsa verde/
Pearl couscous salad, zucchini, salsa verde

Linguine 26.5

Argentijnse gamba, tomatensaus, gremolata/
Argentinian gamba, tomato sauce, gremolata

Vegan Ravioli 22

Doperwt, sjalot, olijfolie, knoflook, gekonfijte citroen/
Green pea, shallot, olive oil, garlic, lemon confit

Nel's burger 19

Black Angus burger, met belegen kaas, coeur de boeuf tomaat,
ui, huisgemaakte barbecuesaus, frites/
*Black Angus beef, with matured cheese, coeur de boeuf tomato, onion,
homemade BBQ sauce, fries*
(Vegan optie: vegan burger, vegan kaas, vegan mayonaise)/
(Vegan option: vegan burger, vegan cheese, vegan mayonaise)

Specialiteit van de dag / Specialty of the day

Dagprijs/
Daily price

Opties.

Verse friet met mayonaise / *Pommes frites with mayonnaise* 6

Gemengde salade / *Mixed salad* 5.5

Seizoensgroenten / *Seasonal vegetables* 6

Extra saus / *Extra sauce* 0.25

Allergieën? Laat het onze medewerkers weten. .

Desserts.

Crème brûlée 9

Van rauwe chocolade/ *Of raw chocolate*

Baskische vanille cheesecake / *Basque vanilla cheesecake* 9.5

Kaas van Bourgondisch Lifestyle / *Cheese platter* 14

Vier soorten geserveerd met vijgenbrood en kweeper/

Selection of four cheeses, served with fig bread and quince paste

Bonbons / *chocolate bonbon* 2.75

Onze desserts en bonbons worden gemaakt door onze huispatissier Raaf.

Our desserts and chocolates are made by our in-house pastry chef Raaf.

Digestives.

Cognac, Armagnac, Calvados

Remy Martin VSOP 7
Chateau Montifaud XO 9.5
Tariquet Armagnac VSOP 6.5
Tariquet Armagnac 12 Ans 8.5
Calvados Breuil VSOP 7
Calvados Breuil 20 ans 8.5
Grappa Nonino Moscato 7

Whiskey

Jack Daniels Bourbon 5
Maker's mark bourbon 7
Jameson 5
Laphroaig 10 single malt 7
The Glenlivet 15 single malt 8
Glenfiddich 12 single malt 7
Oban 14 single malt 7.5
Dalwhinnie 15 single malt 9

Liqueurs

Baileys, Amaretto 5.5
Tia Maria, Kahlua 5.5
Drambuie 5.5
Grand Marnier 5.5
Cointreau 5.5
Limoncello 5.5
Sambuca 5.5
Local Liqueurs from
A. van wees 7

Special Coffees

Espresso martini 12
Irish coffee 8
Spanish coffee 8
Italian coffee 8
French coffee 8

**Any other wishes? Please ask
our staff!**

Allergieën? Laat het onze medewerkers weten. .