

Diner bij Brasserie Nel.

Starters.

Nels plankje

Cecina de Leon, chorizo Iberico Bellota, Toscaanse venkelsalami, rilletes van eend, aceto balsamico-uitjes en brood (2 pers) 24.5

Brood

Met Jersey-boter, paprika-tapenade en olijfolie 6

Voor.

Kikkererwtensoep

Kurkuma, tomaat en bosui 8

Soep van de dag *Dagprijs*

Crab cakes

Noordzeekrab, paprika, bosui, koriander en limoendip 14.5

Gekarameliseerde geitenkaas

Biet, dille, venkel en vinaigrette 11.5

Terrine van eendenlever

Gemarineerd in rode port en cognac. Met brioche 14.5

Optioneel: met gerookte Oosterschelde paling +6

Picanha

Kort gegaard, dingesneden staartstuk. Met ponzu, knoflook, bosui 13.5

Pulpo

Ingemaakte roseval, selderij, acevichado-jalapeno saus 13.5

Vegan optie: gerookte shiitake i.p.v. pulpo

Hoofd.

Hertenrugfilet

Aardappelpuree, rode kool, appel en tijmjus 31

Roodbaars

Lardo, salie, aardpeer en cantharel 25.5

Ravioli

Van ricotta, truffel en knolselderij. Met walnoot, rucola en parmezaan 20.5

Vegan optie: van doperwtjes en sjalot. Met tomatensaus

Runderstoof

Bospaddenstoelen, gerookte pompoen en aardappelpuree 25.5

Wilde gamba's

Pappardelle, tomatensaus en salade 27.5

Nels burger *Vegan optie*

Hollandse melkrund met beleggen kaas, coeur de boeuf tomaat, ui, huisgemaakte barbecuesaus en frites 18.5

Specialiteit van de dag *Dagprijs*

Dessert.

Appelstrudel

Vanille-koffieslagroom 9

Autumn Eton mess

Meringue, slagroom, stoofpeer, cranberry en pistache 9.5

Vanille-bourbonroomijs

Pruimencrumble en crunch van kaneelstokjes 8.5

Tête de Moine

Dadel 9.5

Kaas van Bourgondisch Lifestyle

Vier soorten geserveerd met vijgenbrood en kweeper 13.5

Heeft u allergieën? Vraag het personeel voor meer informatie.

Dinner at Brasserie Nel.

Starters.

Nel's platter to share

Cecina de Leon, chorizo Iberico Bellota, Tuscan fennel salami, duck rilletes, onions in aceto balsamico and bread (2 pers) 24.5

Bread

With Jersey butter, bell pepper tapenade and olive oil 6

Entree.

Chickpea soup

Turmeric, tomato and spring onion 8

Soup of the day Market price

Crab cakes

North Sea crab, paprika, spring onion, coriander and lime dip 14.5

Caramelised goat cheese

Beetroot, dill, fennel and vinaigrette 11.5

Duck liver terrine

Marinated in red port and cognac. With brioche 14.5

Optional: with smoked eel +6

Picanha

Shortly-cooked, thinly-sliced veal rump, ponzu, garlic and spring onion 13.5

Pulpo

Pickled roseval, celery, acevichado-jalapeno sauce 13.5

Vegan option: smoked shiitake I/O pulpo

Main.

Venison fillet

Mashed potato, red cabbage, apple and thyme gravy 31

Red bass

Lardo, sage, Jerusalem artichoke and chanterelle 25.5

Ravioli

Ricotta, truffle, celeriac, walnut, arugula and Parmesan 20.5

Vegan option: filling of peas and shallots. With tomato sauce

Beef stew

Smoked pumpkin, wild mushrooms and mashed potato 25.5

Wild prawns

Pappardelle, tomato sauce and salad 27.5

Nel's burger

Vegan optional

Dutch beef with matured cheese, coeur de boeuf tomato, onion, homemade BBQ sauce and fries 18.5

Specialty of the day Market price

Dessert.

Apple strudel

Vanilla-coffee cream 9

Autumn Eton mess

Meringue, whipped cream, stewed pear, cranberry and pistache 9.5

Vanilla-bourbon ice cream

Plum crumble, cinnamon stick crunch 8.5

Tete de Moine

Date 9.5

Cheese platter

Selection of four cheeses, served with fig bread and quince paste 13.5

Any allergies? Ask our staff for more information.