NEL

DAGMENU
Van 11.00 tot 17.00

GEPOFTE AARDAPPELEN MET HUISGEMAAKTE TOPPINGS

Gewone gepofte aardappel 5
Met boter

The classic: Kaas & Bonen 10
een mix van cheddar en Goudse kaas met Heinz baked beans

Beef Chili Con Carne 13.5
Rijke runderchili met milde kruiden, tomaat, paprika, ui, zwarte bonen en kidneybonen. Afgewerkt met pittige jalapeño's en kaas

Tonijnsalade 12
Romige tonijnmayonaise met kappertjes en dille, afgewerkt met lente-ui

Warm Gerookte Zalm 14
Warm gerookt met citrus en zwarte peper, geserveerd met zure room, kappertjes en verse citroen

Allergieën? Laat het ons weten!

EXTRA TOPPINGS

Tonijn-mayonaise	4
Vegan koolsalade	3.5
Koolsalade	3.5
Krokante bacon	3.5
Kaas	3.5
Bonen	2.5
Suikermais	2
Truffelmayo	2
Jalapeño	1
Krokante ui	1
Zure room	1

ZOET

Wekelijkse specials vanaf 3.5



NEL IN DE AVOND
Op vrijdag & zaterdag serveren we snacks vanaf 17.00 tot laat

NEL

DAY MENU
11am - 5pm

BAKED POTATOES WITH HOMEMADE TOPPINGS

Plain baked potato 5
With butter

The classic: Cheese & Beans 10
Cheddar & Gouda mix
with Heinz baked beans

Beef Chili Con Carne 13.5
Rich beef chili made with mild spices, tomatoes, peppers, onions, black and red beans. Topped with spicy jalapeno's and cheese

Tuna Salad 12
Creamy tuna mayonnaise mixed with capers, dill and topped with spring onion

Hot Smoked Salmon 14
Hot smoked with citrus and black pepper, complimented with sour cream, capers and fresh lemon

Allergies? Please let us know

MORE TOPPINGS

Tuna Mayo	4
Vegan Coleslaw	3.5
Coleslaw	3.5
Crispy Bacon	3.5
Cheese	3.5
Beans	2.5
Sweetcorn	2
Truffle Mayo	2
Jalapeno	1
Crispy Onion	1
Sour Cream	1

SWEET TREATS

Weekly Specials from 3.5



NEL BY NIGHT
On Friday & Saturday we serve snacks from 5pm - late

DAGMENU
Van 11.00 tot 17.00

WIJN

Mousserend

Cielo Spumante Zero (alcoholvrij)	6.5 / 29
Aubert & Mathieu Baburu Brut	9.95 / 45
Crémant de Limoux Chardonnay & Chenin Blanc	
Champagne Baron Fuente Tradition Brut	15 / 80

Wit

Cielo Gran Maestro Bianco Puglia	6.95 / 38
Chardonnay and Fiano	9 / 45
Duo des Mers Sauvignon - Viognier	
Le Patapouf Blanc Chardonnay	11 / 55

Rood

San Marzano Il Pumo Primitivo	6.95 / 38
Casa Ermelinda Sandstone Castelao & Shiraz	8 / 40
Despagne L'Onde Rythmique Lunaire Bordeaux Merlot–Cabernet Franc	10 / 53

Rosé

Manon Côtes de Provence	9.95 / 52
Forte Alto Pinot Grigio	5.75 / 27.5

BIER

Heineken	4
Heineken 0.0	4

FRIS

Plat & Bruis water	3
Orangina, Coca-Cola, Coke Zero, Sprite	3.5
Appelsap	3

THEE & KOFFIE

Yorkshire Tea	3
optioneel met melk	
Earl Grey	3
Fresh Tea	3.5
Mint or Ginger & Orange	
Espresso / dubbele	2.5 / 3
Americano	3.5
Flat White	3.75

Melk opties: koe of haver