



ONZE OPENINGSTIJDEN:
DINSDAG T/M ZONDAG:
17.30 – 21.30 UUR

BISTRO NIJEHOLT

BISTRO NIJEHOLT DRIEGANGEN KEUZE MENU

€ 39,00

Voorgerechten € 15,50

'Gravad Lax'

dille, mosterd en in honing gemarineerde Noorse zalm met kropsla en mierikswortelroom

Paté van gevogeltelever
geroosterde foccia, kappertjes,
olijf en salie

Dungesneden gemarineerde kalfsfilet
kappertjes, tonijnmayonaise en ingemaakte rode uitjes

Hoofdgerechten € 24,00

Huisgemaakte Cordon Bleu
Tynjetaler, boerenachterham, sjalotten en tomaat

Roomboterpasteitje
ragout van kippen dijnen, paddenstoelen en dragon

Op de huid gebakken kabeljauw
stamppotje van kropsla, tomaat en Hollandse garnaaltjes

Spaghetti
venkel en grote garnalen 'Carbonara'

Desserts € 9,00

Warm chocoladetaartje
advocaat, stooferen en vanille roomijs

'Jssouffle'
kaneel en rode port

'Bombe Vesuvius'
geflambeerd ijstaartje met meringue,
amarena kersen en bruine rum
per twee personen te bestellen €9,- p.p.

Plank met biologische kazen
uit binnen- en buitenland met
notenbrood en mosterdabrikozen
€ 13,50 / ** € 4,50



UIT DE SOEPPAN

Romige kreeftensoep
grijze garnalen, Cognac en bieslookroom
€ 12,50 / ** € 0,00

Is ook te bestellen als voorgerecht
in het driegangen keuze menu



UIT DE ZEE

Half dozijn 'Fines de Claires' oesters
sjalotjes in rode wijnazijn, zuurdesem
en gebrande boter
€ 19,50 / ** € 4,00

Huisgemaakte garnalenkroketten
getoast brioche, cocktailmayonaise en 'persil frit'
€ 15,50 / ** € 0,00

Gesmoorde pijlstaartinktvis
knoflook, Piment d'Espelette,
gesmoorde kropsla en citroen
€ 17,50 / ** € 2,00

UIT DE GROENTENTUIN

(VEGETARISCH)

Gegratineerde kastanjechampignons
gepofte knoflook, oude kaas, sjalotten, lavas
en walnoot
€ 12,50 / ** € 0,00

Gebraden 'steak' van bloemkool
hazelnoot, peterselie, kappertjes en bruine boter
€ 24,00 / ** € 0,00



SPECIALITEITEN

Plank Nijeholt om te delen,
selectie van onze voorgerechten
minimaal twee personen
€ 20,50 per persoon / ** € 5,00 per persoon

Ambachtelijke Black Angus hamburger,
uiencompote, rucola, uitgebakken spek, Tynjetaler
en een gebakken spiegelei
€ 19,50 / ** € 0,00

Gerijpte Black Angus entrecote van de grill
'beurre Café de Paris'
€ 32,50 / ** € 8,50

De gerechten welke niet in het driegangen
keuzemenu staan,
kunnen tegen een meerprijs ook in het menu
besteld worden **

FRISDRANKEN

Cola, Cola Light	€ 3,90
Sisi, 7-up, Cassis, Rivella	€ 3,90
Bitter Lemon	€ 3,90
Fever Tree tonic	€ 4,75
Ginger Ale	€ 3,90
Lipton Ice tea Sparkling	€ 3,90
Lipton Ice tea Green	€ 3,90
Crodino	€ 3,90

WARME DRANKEN

Koffie, Thee, Espresso, Ristretto	€ 3,50
Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato	€ 4,25
Koffie, Thee 'Nijeholt'	€ 6,50

met zoetigheden en huisgemaakte advocaat



TYPISCH FRYSK!

Fryske limoncello, € 4,50
dikke citroen van Weduwe Joustra

WITTE WIJNEN

White and Sea, € 4,75 / 24,50
Colombard,
Côtes de Gascogne, 2018, crispy, fris, fruitig

Beaurempart, € 4,75 / 24,50
Sauvignon blanc, Gros Manseng,
Gascogne, 2018, intens fruitig

La Grande Merveille, € 5,75 / 29,50
Chardonnay,
Languedoc, 2018, vol, rond

Domaine Thibault, € 9,00 / 47,50
Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc,
Loire, 2018, fris, stuivend

Louis Jadot, € 9,00 / 47,50
Chardonnay,
Bourgogne, 2018, rijp, vol

ROSÉ WIJNEN

L'Auréole, € 4,75 / 24,50
Cinsault,
Pays d'Oc, 2018, vol, fruitig

MIP Classic Rosé, € 8,00 / 42,50
Cinsault, Syrah, Grenache,
Provence, 2018, fris, fruitig

RODE WIJNEN

Le Petit Berticot, € 4,75 / 24,50
Cabernet Sauvignon,
Sud-Ouest 2017, zwart fruit, soepel

La Belle Enseigne, € 4,75 / 24,50
Malbec,
Languedoc, 2018, rijp, sappig, vol

Chavy-Chouet, € 8,00 / 39,50
Pinot Noir, "la Taupe"
Bourgogne, 2017, sappig, fruitig

Tenuta Sant' Antonio, € 9,00 / 47,50
Ripasso, Corvina, Rondinella,
Valpolicella, 2017, rijp, kruidig

Gaja Promis, € 12,00 / 77,50
Merlot, Syrah,
Toscane, 2016, rijp, krachtig

Favoriete wijnen van onze patron



Blond De Vriendschap	€ 5,75
Weizen	€ 5,75
Dubbel	€ 5,75
Trippel	€ 6,00
Bock	€ 6,00

"CADEAU TIP!"

Leuk om te geven of iemand te verrassen;
de 'Nijeholt' diner voucher

Grutsk



Met trots kunnen we zeggen dat Nijeholt inmiddels een schot in de roos is voor de gasten uit de omgeving en onze hotelgasten. Voor de derde keer op rij is onze Bistro bekroond met een BIB GOURMAND, dit is een erkenning voor een uitstekende prijs kwaliteitsverhouding. En daar zijn wij 'Grutsk' op!

Speciale dank aan onze leveranciers

Het ambachtelijke zuurdesembrood komt van onze vrienden van het Vlaamsch Broodhuys in Schiedam.

Onze koffie wordt verzorgd door Nespresso.

Ook hebben wij een **POD-bar met wijnen** van onze 'hofleverancier' Wijnkoperij Kwast in Nieuw Vennep. Door de wijnen vacuüm te trekken zijn deze langer houdbaar, hierdoor kunnen wij ook bijzondere wijnen per glas serveren.

De prachtige tafels gemaakt van christusdoorn komen van meubelmakerij Wester uit Eernewoude.

De artsjokken aan de muur zijn geschilderd door Henk Hofstra uit Drachten.