

NIJEHOLT

BISTRO

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



Uit de zee

'Fines de Claires' oesters (6 stuks) met sjalotjes in rode wijnazijn, zuurdesem en gebrande boter
€ 19,50 / ** € 4,00

'Pulpo alla Gallega' Dingesneden octopus van de BBQ met olijfolie, chorizo, kappertjes en gerookte paprika
€ 17,50 / ** € 2,00

Cocktail van Hollandse garnalen
€ 19,50 / ** € 4,00



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 artisjokken aan de muur zijn geschilderd door Henk Hofstra uit Drachten.



Typisch Frysk

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

"Cadeau tip!"
Leuk om te geven of iemand te verrassen.
Nijeholt diner voucher
Vraag hierna naar onze medewerkers.

Witte wijnen

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

Beaurempart, sauvignon blanc, gros manseng, Gascogne, 2018, intens fruitig € 4,75 / 24,50

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

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

Louis Jadot, chardonnay, Bourgogne, 2017, rijp, vol € 9,00 / 47,50

Rosé wijnen

L'Auréole, cinsault, Pays d'Oc, 2017, fris, fruitig € 4,75 / 24,50

Bonbon rosé, cinsault, syrah, Provence, 2018, delicaat, sappig € 8,50 / 42,50

BISTRO NIJEHOLT

3-GANGEN KEUZE MENU

€ 37,00

Voorgerechten € 15,50

Salade Nicoise met kropsla, tonijn, Scharrelei, olijven, tomaat en frisse citroenmayonaise

Krokante koude 'pizza' met Gravad Lax, ricotta en ingemaakte rode ui

Steak Tartare met gepocheerd scharreleitje, pittige pepermayonaise, oude kaas en krokant zuurdesem

Hoofdgerechten € 24,00

'Asperge Flamande'
Asperges met boerenachterham, scharrelei, peterselie aardappels en boterjus

'Marokkaanse lamsstoof' met abrikozen, bulgur, jonge spinazie en gerookte amandel

Lauwwarm gerookte zalm met asperges, peterselie aardappelen en Hollandaise

Op de huid gebakken kabeljauw met aardappelmousseline, tomaat en gerookte paling

Desserts € 9,00

Berliner Bol met banketbakkersroom, bessenscompote en yoghurtijs

Café Glacé, ijskoffie met vanilleroomijs, zoute karamel, koekkrumels en lobbige room

Aardbeien 'Romanoff'

'Plank met biologische kazen uit binnen- en buitenland met notenbrood en mosterdabrikozen'
(supplement € 4,50)

'Koffie/thee Nijeholt'
met zoetigheden en huisgemaakte advocaat

Rode wijnen

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

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

Chavy-Chouet, pinot noir, Bourgogne, 2017, sappig, fruiting € 8,00 / 39,50

Tenuta Sant' Antonio, Ripasso, Valpolicella, 2016, rijp, kruidig € 9,00 / 47,50

Gaja / Promis, merlot, syrah, 2016, Toscane, rijp, krachtig € 12,00 / 77,50

Favoriete wijnen van onze Patron



Bieren



Maallust bieren uit Veenhuizen

Blond € 5,25
Dubbel € 5,25
Trippel € 5,25
Weizen € 5,25

Warme dranken

Koffie / Thee / Espresso / Ristretto € 3,50
Cappuccino / Koffie verkeerd / Latte macchiato € 4,25
'Koffie/thee Nijeholt' met zoetigheden en huisgemaakte advocaat € 7,50 p.p.



Grutsk

Met trots kunnen we zeggen dat Nijeholt na twee jaar een schot in de roos is voor de gasten uit de omgeving en onze hotelgasten. Ook Michelin heeft ons ontdekt en heeft de bistro in november 2016 onderscheiden met een BiB Gourmand!
Daar zijn we Grutsk op!

BiB Gourmand

Uit de Soeppan

Kan ook als voorgerecht in het 3 gangen keuze menu.

Schuimige aspergesoep met maggiplant en croutons
€ 12,50 / ** € 0,00

Uit de tuin

'Tabouleh' Kruidige salade van gebroken tarwe met gebrande paprika, tomaat, munt, feta en zaden crackers (vegetarisch)
€ 15,50 / ** € 0,00

'Vol-au-Vent' bladerdeeg met ragout van voorjaarsgroenten, asperges en paddenstoelen (vegetarisch)
€ 24,00 / ** € 0,00



Specialiteiten

Plank Nijeholt om te delen, het beste van onze voorgerechten €20,50 / ** € 5,00 per persoon. (minimaal 2 personen)

Ambachtelijke burger van 'Frysk Keal', Met uiencompote, rucola, uitgebakken spek, Tynjetaler en een gebakken spiegelei
€ 19,50 / ** € 0,00

Gebraden Black Angus entrecote met taartje van ui en gruyère, krachtige pepersaus
€ 32,50 / ** € 8,50

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



Cola € 4,00
Orangeade € 4,00
Bitter Lemon € 4,00
Elderflower € 4,00
Raspberry € 4,00

Biologische frisdranken uit Denemarken "Naturfrisk".
Vrij van E-nummers en conserveringsmiddelen