

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 / ** € 5,00

Grote garnalen Pil-Pil met rode peper, knoflook en citroen
€ 16,50 / ** € 2,00

Cocktail van Hollandse garnalen
€ 19,50 / ** € 5,00



Speciale dank aan onze leveranciers

Het ambachtelijke zuurdesembrood komt van onze vrienden van het Vlaamsch Broodhuys in Schiedam en de koffie wordt verzorgd door Nespresso.

Ook hebben wij een POD-bar met wijnen van onze 'hofleverancier' Wijnkoperij Kwast in Nieuw Vennepe. 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

Cuvée Pecheur, ugni blanc, colombar, Vin de France, 2016, Knisperend, fris
€ 4,75 / 24,50

Beauté du Sud, chardonnay Languedoc, 2017, rond, vol € 4,75 / 24,50

Beaurempart, sauvignon blanc, colombar, Gascogne, 2017, intens fruitig € 4,75 / 24,50

Domaine Thibault, Pouilly Fumé, Loire, 2017, fris, stuivend € 9,00 / 47,50

Louis Jadot, Bourgogne, Frankrijk, 2017 rijp en 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, 2017, delicaat, sappig € 8,50 / 42,50



BISTRO NIJEHOLT 3-GANGEN KEUZE MENU € 37,00

Voorgerechten € 15,50

Parfait van gevogeltelever met rozemarijncompôte en geroosterd brioche

Brandade van gerookte forel met grove piccalilly en zuurdesemcrostini's

Carpaccio van schouderhaas met amandelpesto, rucola, oude Friese kaas en citroenmayonaise

Hoofdgerechten € 24,00

Gestoofde rundersukade 'Bourguignonne' met spek, sjalotten en rode wijn

Gekonfijte eendenbout met zwarte linzen, chorizo, lavas en knoflookjus

Gebakken kabeljauwfilet met aubergine, gegrilde aardappeltjes, basilicum en Noilly Prat

Zeeuwse mosselen, naar wens bereid; traditioneel of op oosterse wijze met kerrie, kokos en sereh

Desserts € 9,00

Traditionele vanille crème brûlée

'Lauswolt Lemon pie' met koekkrumels, meringue en roomijs van kruidnagel

Warm taartje van pure chocolade, mandarijn met gebrande banaan en roomijs van koffie



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

Rode wijnen

Cuvée Chasseur, grenache, carignan, Vin de France, 2016 fruitig, sappig, rond
€ 4,75 / 24,50

Beaurempart, cabernet sauvignon, merlot, Pays d'Oc, 2017, rijp, sappig € 4,75 / 24,50

Chavy-Chouet, pinot noir, Bourgogne, 2016, sappig, fruitig € 8,00 / 39,50

Tenuta Sant' Antonio, Ripasso, Valpolicella, 2015, rijp, kruidig € 9,00 / 47,50

Gaja / Promis, merlot, syrah, 2015, 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



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 (deze krijg je voor een goede prijs/kwaliteitsverhouding), we zijn daar Grutsk op!

BiB Gourmand

Uit de Soeppan

Kan ook als voorgerecht in het 3 gangen keuze menu.

'Vichyssoise' soep van aardappel en prei met dille room en broodcroutons
€ 12,50 / ** € 0,00

Uit de tuin

Salade "Nicoise", kropsla, boontjes, zachtgekookt eitje, tonijn en zwarte olijf € 15,50 / ** € 0,00

Gnocchi van aardappel, velouté van Parmezaan, Oesterzwammen, rucola en truffel
€ 24,00 / ** € 0,00



Specialiteiten

Plank Nijeholt om te delen, het beste van onze voorgerechten €19,50 / ** € 5,- per persoon, minimaal 2 personen

Ambachtelijke hamburger met rucola, uitgebakken spek, pittige tomatencompote en gebakken spiegeleitje € 19,50 / ** € 0,00

Gebraden Black Angus entrecote met taartje van ui en gruyère, krachtige pepersaus
€ 31,00 / ** € 8,50

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

Frisdranken

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