

# 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

#### 'Hollandse Nieuwe'

Twee nieuwe haringen met Fries roggebrood, tafelzuur, kropsla en mierikswortel  
€ 15,50

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 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

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

Beaurempart, sauvignon blanc, Jous 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, vol, fruitig € 4,75 / 24,50

MIP Classic Rosé, cinsault, syrah, grenache, Provence, 2018 fris, fruitig € 8,00 / 42,50



**Favoriete wijnen van onze Patron**

### 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, fruitig € 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

## BISTRO NIJEHOLT

### 3-GANGEN KEUZE MENU

€ 37,00

#### Voorgerechten € 15,50

Ceviche van zeebaars met komkommer, rode ui, limoen en koriander

Parfait van gevogelte lever met zuurdesem crostini's en compote van cranberry

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

\*\*\*

#### Hoofdgerechten € 24,00

Saté 'Nijeholt'  
Pittige varkenskophaas met onze eigen Atjar, krokante uitjes en pittige pindasaus

'Poulet Basquaise'  
op Baskische wijze gestoofde kip met tomaat, piment, uien, gepofte paprika en zwarte linzen

Geroosterde makreel met venkel, citroen, knoflook en beurre blanc met basilicum

Pannetje Zeeuwse mosselen op klassieke wijze

\*\*\*

#### Desserts € 9,00

Klassieke Crème Brulée

'Pêche Melba'  
Compote van perzik met amandelroom, framboos en vanille roomijs

Clafoutis van pruimen met kaneel en mascarpone roomijs

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

'Koffie/thee Nijeholt'  
met zoetigheden en huisgemaakte advocaat

BiB Gourmand

### 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!

### Uit de Soeppan

Kan ook als voorgerecht in het 3-gangen keuze menu

'Gazpacho'  
Ijskoude soep van komkommer, paprika en tomaat  
€ 12,50 / \*\* € 0,00

### Uit de tuin



'Salade Caprese'  
Salade van Coeur de Boeuf tomaat met basilicum, buffelmozzarella en olijfolie (vegetarisch)  
€ 15,50 / \*\* € 0,00

Flammkuchen met ratatouille, basilicum en Gruyère (vegetarisch)  
€ 24,00 / \*\* € 0,00



### Specialiteiten

Plank Nijeholt om te delen, een selectie van onze voorgerechten € 20,50 / \*\* € 5,00 per persoon (minimaal 2 personen)

Ambachtelijke Black Angus hamburger, 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 \*\*

### Bieren



Maallust bieren uit Veenhuizen

Blond € 5,75  
Dubbel € 5,75  
Trippel € 6,00  
Weizen € 5,75

### 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.

### 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