

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' Dungesneden 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 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, colombard, 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, colombard, 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

Favoriete wijnen van onze Patron

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, Rouge, 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



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.

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

BISTRO NIJEHOLT 3-GANGEN KEUZE MENU € 37,00

Voorgerechten € 15,50

Salade met pittige gemarineerde kippendijen, kimchi, noedels, paksoi en soja sesam dressing

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

"Lauswolt Saté", gegrilde varkenskophaas met onze eigen atjar en pittige pindasaus

Vol-au-Vent van boerenkip, paddenstoelen, voorjaarsgroenten en dragon

'Minestrone' van witte bonen, bladspinazie en tomaat met geroosterde rode poon en basilicumpesto

Op de huid gebakken zeebaars met stampotje van postelein en gedroogde tomaat, romige saus van witte wijn en ansjovis

Desserts € 9,00

Traditionele vanille crème brûlée

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

'Tarte Tatin' Ondersteboven gebakken appeltaartje met karamel en kaneelrooms

"Plank met biologische kazen uit binnen- en buitenland met 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.

Krachtige uiensoep met tijm, rode wijn en knoflookcrouton gegratineerd met Tynjetaler
€ 12,50 / ** € 0,00

Uit de tuin



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

'Risotto' van parelgort met gegrilde groene asperges, truffel en oude Parmezaan
€ 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 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
€ 32,50 / ** € 8,50

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