

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
€ 18,50 / ** € 4,00

Halve kreeft met kropsla en citroenmayonaise
€ 24,50 / ** € 10,00 (voorgerecht)

Cocktail van Hollandse garnalen
€ 16,50 / ** € 2,00



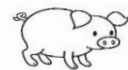
Speciale dank aan onze leveranciers

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.

Van het varken



Lekker voor bij het aperitief of als voorgerecht.

Plankje met droge worstsoorten, turfgerookte 'Skinke' en Nagelholt met huisgemaakte piccalilly en Pake Oeds mosterd € 14,50 p.p.



Typisch Frysk

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

Geslaagd?? "Cadeau tip!"

Leuk om te geven of iemand te verrassen.
Nijeholt diner voucher
Vraag hierna aan 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, 2016, fris, stuivend € 9,00 / 47,50

Chavy-Chouet / Bourgogne Blanc / Bourgogne / 2016 / 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, 2017, delicaat, sappig € 4,75 / 24,50

BISTRO NIJEHOLT 3-GANGEN KEUZE MENU € 37,00

Voorgerechten € 14,50

Boerenpaté met gekaramelliseerde rode ui en geroosterd boerenbruin

Licht gerookte Schotse zalm, 'Sauce Gribiche' en geroosterde brioche

Tartaar van Fries Weiderund met gepocheerd scharreleitje, bieslookcrème en oude kaas (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Hoofdgerechten € 22,50

Marokkaanse lamsstoof met bulghur, kaneel, abrikoos en citroen

Saté van kophaas met huisgemaakte Atjar en pittige pindasaus

Op de huid gebakken kabeljauw met aardappelmousseline en "Antiboise"

Zeeuwse hangcultuurmosselen Traditioneel bereid met groenten, witte wijn en peterselie of 'Oosters' bereid met kerrie, kokos, koriander en citroengras

Desserts € 7,50

Traditionele vanille crème brûlée

'Pêche Melba', gepocheerde perzik, krokante amandel, frambozensaus en vanilleroomijs

Clafoutis van kersen met sorbet van yoghurt en verveine



Plank met Friese boerenkazen, mosterdabrikozen en notenbrood (supplement € 3,00)

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

Uit de Soeppan

Kan ook als voorgerecht in 3 gangen keuze menu.

'Gazpacho', koude Spaanse soep van tomaat, komkommer, paprika en olijfolie
€ 12,50 / ** € 0,00

Pittige soep van kerrie, kokos, citroengras en komkommer € 12,50 / ** € 0,00

Uit de tuin



Salade Caprese, Coeur de Boeuf tomaat, buffelmozzarella, basilicum en oude Balsamico € 14,50 / ** € 0,00

'Gazpacho', koude Spaanse soep van tomaat, komkommer, paprika en olijfolie
€ 12,50 / ** € 0,00

Verse lintpasta met cantharellen, zomergroenten, Parmezaan en witte wijn € 22,50 / ** € 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 € 18,50 / ** € 0,00

Gebraden Ierse ossenhaas met Beurre Café de Paris
€ 28,50 / ** € 6,00

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

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



Favoriete wijnen van onze Patron



Bieren

Maallust bieren uit Veenhuizen

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

Warme dranken

Koffie / Thee / Espresso / Ristretto € 3,25
Cappuccino / Koffie verkeerd / Latte macchiato € 3,95

Frisdranken

Cola € 3,95
Orangeade € 3,95
Bitter Lemon € 3,95
Elderflower € 3,95
Raspberry € 3,95



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