

# 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 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.

### Van het varken



Lekker voor bij het aperitief of als voorgerecht.

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



### Typisch Frysk

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

### "Vergeet uw vader niet"

Reserveer nu een plekje voor zondag 17 juni, ook hebben wij een leuke cadeaubon voor uw vader. Vraag 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, 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

### 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

## 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

Asperges flamande op traditionele wijze, scharrelei, peterselieaardappeltjes, beenham en boterjus

Gebakken sliptongetjes met amandel, citroen en peterselie

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 vanillerooms

Aardbeien Romanoff



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

Soep van witte asperges, peterselie en nootmuskaatcroutons € 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 \*\*



### 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