

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



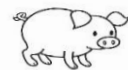
Speciale dank aan onze leveranciers

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 Nagelholt met huisgemaakte piccalilly en Pake Oeds mosterd € 14,50 p.p.



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

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

Wild paté met salade van witlof, walnoten en Cumberlandsaus

Rillettes van Schotse zalm met radijs, kappertjes, mierikswortel en crostini

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

Hoofdgerechten € 22,50

Wildpeper met rode kool, gebakken appeltjes en stampot knolselderij

Saté van kophaas met huisgemaakte Atjar en pittige pindasaus

Op de huid gebakken zalmfilet met zuurkool, aardappelmousseline en luchtige eiersaus

Gebakken rivierbaars met venkel, pompoen, gebakken mosterd en witte wijnsaus

Desserts € 7,50

Traditionele vanille crème brûlée

'Poire Belle Hélène'
perencompote, amandelkrokant, hangop en warme saus van bittere chocolade

Warm taartje van appel en amandel met advocaat en kruidnagelroomijs



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 het 3 gangen keuze menu.

Pittige pompoensoep met zwarte linzen, maggiplant en zure room
€ 12,50 / ** € 0,00

Uit de tuin

Salade "Nicoise", kropsla, boontjes, zachtgekookt eitje, tonijn en zwarte olijf € 14,50 / ** € 0,00

Herfstsalade met schorseneren, spruitjes, kweepeer, amandel en een dressing van sherry € 14,50 / ** € 0,00

Hartige taart van wortel, pastinaak, geitenkaas en komijn
€ 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
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