



BISTRO NIJEHOLT

Lekker om mee te beginnen;
kruidenwater, brood met tomatenboter, hummus en olijfolie € 4,50 per persoon

OM TE DELEN VOORAF

- ‘Zeeuwse Creuses no.3’

€ 4,50 per stuk

Onze oesters worden geserveerd met citroen en sjalotjes in rode wijnazijn

Blikje sardines in olijfolie ‘Ortiz’ met kruidentoast en tomatensalade

€ 18,50 /** € 5,50

Pata Negra (Iberico) 90 gram

€ 20,00 /** € 6,50

Pappadums met tikka masala dip

€ 6,00

Toast met gerookte zalm en bieslookcrème

€ 4,50 per stuk

UIT DE SOEPPAN

- Gazpacho

met komkommer, tomaat en bieslook

€ 14,00
- Is ook te bestellen als voorgerecht in het driegangen keuze menu

SPECIALITEITEN

- Plank Nijeholt om te delen

selectie van onze voorgerechten minimaal twee personen

€ 22,50 per persoon / ** € 7,50 per persoon
- Ambachtelijke hamburger

met kimchi-crème, oude kaas en gebakken ei

€ 28,50
- Entrecôte

met gekarameliseerde witlof en jus Lardo di Colonnata

€ 37,50 / ** € 10,00 per persoon
- Mosselen

crostini's, dille en cocktailsaus

€ 27,50

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

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een kleine kropsalade en friet met truffelmayonaise.

DRANKEN

- Frisdrank vanaf

€ 5,50
- Koffie

€ 4,95
- Thee

€ 4,95
- Espresso

€ 4,95
- Ristretto

€ 4,95
- Cappuccino

€ 5,95
- Café au Lait

€ 5,95
- Latte Macchiato

€ 5,95
- Koffie, Thee ‘Nijeholt’

€ 7,50
- met friandises en Beerenburg advocaat

MAALLUST.

- MAALLUST Blond (De Gabber)

€ 6,75
- MAALLUST Weizen

€ 6,75
- MAALLUST Dubbel

€ 6,75
- MAALLUST Tripel

€ 6,95



“CADEAU TIP!”

Leuk om te geven of iemand te verrassen;
de ‘Nijeholt’ dinervoucher

DRIEGANGENMENU

€ 48,50

Te bestellen tussen 12:00 en 21:00 uur

Voorgerechten

- Steak tartaar

met gevogelte lever, compote van uien en krokante brioche
- Gemarineerde zalm

met dille, mierikswortelsaus en krokante aardappelkaantjes
- Burrata

tomatensalade, vinaigrette van basilicum en kroepoek van tomaat
- Gebakken gamba's

Srirachavinaigrette, knoflook en kokos

Hoofdgerechten

- Zacht gegaarde beekridder

Met tomatenantiboise, aardappelmousseline en fijne kruiden
- Zeetong op de graat geserveerd à la meunière en krokante aardappelkaantjes

Meerprijs € 17,50 per persoon

- Zacht gegaarde hoen

snijbiet, aardappelmousseline en rode wijnsaus

- Geroosterde bloemkool

ravioli van Stokâlde Fryske, krokante sugar snaps en schuimige saus van morieljes

- “Wienerschnitzel”

varkensribroast met ansjovis, kappertjes en citroen

Desserts

- Dame Blanche

vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus met munt
- Pavlova

gemarineerde aardbeien en vanilleroomijs

- Gemarineerd rood fruit

met sorbet van wodka lime en gekaramelliseerde rijst

- Friese kaassoorten

met bijpassende kaasgarnituren

Meerprijs € 9,00 per persoon

Prijs voor de gerechten:
Voorgerecht € 18,00
Hoofdgerecht € 27,50
Nagerecht € 10,00

Heeft u vragen over allergenen, vraag onze medewerkers

MOUSSERENDE WIJNEN

- La Tordera “Saomi” Spumante Brut

€ 9,50 / 57,50
- Laurent Perrier La Cuvée Brut S.A.

€ 19,00 /107,50

WITTE WIJNEN

- White & Sea Sauvignon Blanc en Colombar Côtés de Gascogne, 2024

€ 5,75 / 35,00
- Beauté du Sud Chardonnay, Languedoc, 2024

€ 5,75 / 35,00
- Weingut Seeger Weisserburgunder, Baden, 2023

€ 47,50
- Fillaboa Albariño Albariño, Rias Baixas, 2023

€ 59,00

ROSÉ WIJNEN

- L’Aureole Cinsault, Languedoc 2024

€ 8,50 / 40,00
- MIP Collection rosé, Côtés de Provence Syrah, Grenache, Vermentino 2024

€ 9,25 / 52,50

RODE WIJNEN

- Simonsig Estate Cabernet Sauvignon, Shiraz Stellenbosch, 2022

€ 5,75 / 35,00
- Barón de Ley Club Privado Tempranillo, Rioja, 2021

€ 5,75 / 35,00
- La Belle Ensigne Malbec, Languedoc, 2024

€ 37,50
- Bodega Numanthia Termes Torro, Castilla y Leon, 2021

€ 55,00
- Delaire Graff Estate ‘Botmaskop’ Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, 2021

€ 75,00
- Domaine Chavy-Chouet ‘La Taupe’ Pinot Noir, Bourgogne, 2022

€ 85,00
- Luigi Einaudi, Barbaresco Nebbiolo, Piemonte, 2019

€ 99,00

DESSERT WIJNEN / PORT

- Château Violet, Sauternes 2019

€ 9,00
- Tawny 10Years Old Port Taylor’s blend geselecteerd door Alliance Gastronomique

€ 9,50

Grutsk

Met trots kunnen we zeggen dat Nijeholt inmiddels een schot in de roos is voor de gasten uit de omgeving en onze hotelgasten. Ook dit jaar is onze Bistro bekroond met een BIB GOURMAND, dit is een erkenning voor een uitstekende prijs kwaliteitverhouding. En daar zijn wij ‘Grutsk’ op!

BIB GOURMAND