



BISTRO NIJEHOLT

Lekkere plank om mee te beginnen:
kruidenwater en brood met smeersels € 8,50 per plank

BIB- GOURMAND DRIEGANGEN KEUZE MENU

€48,50

Te bestellen tussen 12:00 en 21:00 uur

Bites

'Zeeuwse Creuses no.3'

€4,50 per stuk
onze oesters worden
geserveerd met citroen en
sjalotjes in rode wijnazijn

Blikje sardines in olijfolie 'Ortiz'

kruidentoast en tomatensalade
€18,50 /
meerprijs €5,50 per persoon

Pata Negra (Iberico)

90 gram
€20,00 /
meerprijs €6,50 per persoon

Pappadums

tikka masala dip
€6,00

Toast

gerookte zalm en bieslookcrème
€4,50 per stuk

Soep

Asperge soep

garnaal en bosui
€14,00

Prijzen voor de gerechten:

Voorgerecht €18,00

Hoofdgerecht €27,50

Nagerecht €10,00

Voorgerechten

Plank Nijeholt om te delen selectie van onze voorgerechten

minimaal twee personen
€ 22,50 per persoon /
meerprijs €7,50 per persoon

Salade kalfstong

remoulade, kappertjes, dragon
en little gem

Zeebaars ceviche

tomaat, rode ui, komkommer
en koriander

Burrata

tomatensalade met vinaigrette
van limoen en kroepoek van tomaat
en basilicum

Gebakken gamba's

sriracha-vinaigrette, knoflook
en kokos

Desserts

Roomrijst

vanille, ananas, Berenburg, cranberry
sorbet en krokante amandel

Gemarineerde aardbeien

coulis van aardbeien en prosecco,
aardbeiensorbet en limoen meringue

Blöf

yoghurt met vanille-ijs, roodfruit
en basilicum siroop

Friese kaassoorten

bijpassende kaasgarnituren
meerprijs €9,00 per persoon

Heeft u vragen over allergenen,
vraag onze medewerkers

Hoofdgerechten

Vis van de dag

met geroosterde coeur
de boeuf tomaat,
aardappelmousseline
en kreeftensaus

Gebakken kabeljauw

ratatouille, aardappelmousseline
en saus van saffraan

Zeetong op de graat geserveerd

à la meunière en krokante
aardappelkaantjes
meerprijs €17,50 per persoon

Tamme eendenborst

rode biet, knolselderij
mousseline en eigen jus

Pompoen gnocchi

pompoen crème luchtige
parmezaan, krokante
pompoenpitten

Asperge à la Flamande

beenham of gerookte zalm,
kiel aardappel
en Hollandaisesaus

Ambachtelijke hamburger

kimchi-crème, oude kaas
en gebakken ei

Entrecote

beurre café de Paris, knolselderij
mousseline en asperge
meerprijs €17,50 per persoon

Alle hoofdgerechten
worden geserveerd
met een kleine kropsalade
en friet



BISTRO NIJEHOLT

Lovely to Start with:
Herb-infused water and bread with spreads €8,50 per board.

BIB GOURMAND THREE-COURSE CHOICE MENU

€48,50

Available to order between 12:00 and 21:00.

Bites

'Zeeuwse Creuses no.3'

€4,50 each

our oysters are served
with lemon and shallots
in red wine vinegar

Tin of Sardines in Olive Oil 'Ortiz'

herb toast and tomato salad

€18,50 /

supplement €5,50 per person

Pata Negra (Ibérico Ham)

90 grams

€20,00 /

supplement €6,50 per person

Pappadums

tikka masala dip

€6,00

Toast

smoked salmon and
chive cream

€4,50 each

Soup

Asparagus soup

with shrimp and scallions

€14,00

Prices per Course:

Starter €18,00

Main Course €27,50

Dessert €10,00

Starters

Nijeholt Sharing Platter selection of our starters

minimum of two persons

€22,50 per person /

supplement €7,50 per person

Veal tongue salad

remoulade, capers, tarragon
and little gem

Seabass ceviche

tomato, red onion, cucumber
and cilantro

Burrata

tomato salad with lime vinaigrette
tomato crisp and basil

Pan-fried Prawns

sriracha vinaigrette, garlic
and coconut

Desserts

Rice Pudding

vanilla, pineapple, Berenburg,
cranberry sorbet and
crispy almonds

Marinated strawberries

strawberry and prosecco coulis,
strawberry sorbet and
lime meringue

Yogurt mousse

vanilla ice cream, red berries
and basil syrup

Selection of Frisian Cheeses

served with matching garnishes
supplement €9,00 per person

If you have any questions
about allergens,
please ask our staff.

Main Courses

Fish of the Day

with roasted beefsteak
tomato, potato mousseline,
and lobster sauce

Pan-fried cod

ratatouille, potato mousseline
and saffron sauce

Dover Sole on the Bone

served à la meunière with crispy
potato cracklings

supplement €17,50 per person

Domestic duck breast

with beets, celeriac
mousseline and its
own gravy

Pumpkin Gnocchi

pumpkin cream, airy Parmesan,
crispy pumpkin seeds

Flemish-style asparagus

Pork tenderloin or smoked salmon,
baby potatoes and Hollandaise
sauce

Artisan Beef Burger

kimchi cream, aged cheese
and fried egg

Entrecôte

Café de Paris butter, celeriac
mousseline and asparagus
supplement €17,50 per person

All main courses
are served with a small lettuce
salad and fries.



BISTRO NIJEHOLT

Lecker zum Starten:
Kräuterwasser und Brot mit Aufstrichen €8,50 pro Platte.

BIB GOURMAND DREI-GÄNGE-WAHLMENÜ

€48,50

Bestellbar zwischen 12:00 und 21:00 Uhr.

Bites

„Zeeuwse Creuses Nr. 3“

€4,50 pro Stück

Unsere Austern werden mit Zitrone und Schalotten in Rotweinessig serviert

Dose Sardinen in Olivenöl „Ortiz“

Kräutertoast und Tomatensalat
€18,50 /

Aufpreis €5,50 pro Person

Pata Negra (Ibérico-Schinken)

90 Gramm

€20,00 /

Aufpreis €6,50 pro Person

Pappadums

Tikka-Masala-Dip

€6,00

Toast

geräucherter Lachs und Schnittlauchcreme

€4,50 pro Stück

Suppe

Spargelsuppe

mit Garnelen und Frühlingszwiebeln

€14,00

Preise pro Gang:
Vorspeise €18,00
Hauptgang €27,50
Dessert €10,00

Vorspeisen

Plank Nijeholt zum Teilen Auswahl unserer Vorspeisen

mindestens zwei Personen

€22,50 pro Person /

Aufpreis €7,50 pro Person

Kalbszungen-Salat

Remoulade, Kapern, Estragon und Little Gem

Seebarsch-Ceviche

Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken und Koriander

Burrata

Tomatensalat mit Limettenvinaigrette, Tomatenkrokant und Basilikum

Gebratene Gambas

Sriracha-Vinaigrette, Knoblauch und Kokos

Desserts

Milchreis

Vanille, Ananas, Berenburg, Cranberry-Sorbet und knusprige Mandeln

Marinierte Erdbeeren

Erdbeer-Prosecco-Coulis, Erdbeersorbet und Limetten-Baiser

Joghurt-Blöf

Vanilleeis, roten Beeren und Basilikum-Sirup

Friesische Käsesorten

mit passenden Käsebeilagen
Aufpreis €9,00 pro Person

Haben Sie Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hauptgerichte

Tagesfisch

mit gerösteten Coeur-de-Boeuf-Tomaten, Kartoffelmousseline und Hummersauce

Gebratener Kabeljau

Ratatouille, Kartoffel-Mousseline und Safransauce

Seezunge am Knochen serviert

à la meunière mit knusprigen Kartoffelkrusteln

Aufpreis €17,50 pro Person

Entenbrust

mit Rote Beete, Knollensellerie Mousseline und eigener Bratensauce

Kürbis-Gnocchi

Ravioli vom gereiften „Stokâlde Fryske“, knusprige Zuckerschoten und schaumige Morchelsauce

Spargel à la Flamande

Schinken oder geräucherter Lachs, kleine Kartoffeln und Hollandaise-Sauce

Handgemachter Hamburger

mit Kimchi-Creme, gereiftem Käse und Spiegelei

Entrecôte

Beurre Café de Paris, Knollensellerie-Mousseline und Spargel

Aufpreis €17,50 pro Person

Alle Hauptgerichte werden mit einem kleinen Kopfsalat und Pommes frites serviert.