



BISTRO NIJEHOLT

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

Escargot beignet

met knoflooksaus

en Pernod

€10,00

Garnalenkroketjes

dillecrème

€6,00 p.s.

Soep

Kreeftensoep

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

Licht gerookte

runderbavette

gemarineerde paddenstoelen

truffelvinaigrette en

parmezaan

Zeebaars ceviche

tomaat, rode ui, komkommer

en koriander

Burrata

gemarineerde rettich, peer,

taggiasche olijf en citroen

Gebakken gamba's

sriracha-vinaigrette, knoflook

en kokos

Desserts

Millefeuille

vanille-citroen crème en kersen

sorbet

Bramen clafoutis

vanille-ijs en bramen coulis

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

Rode poon

paddenstoelen, beurre blanc en

aardappelmousseline

Zeetong op de graat geserveerd

à la meunière en krokante

aardappelkaantjes

meerprijs €17,50 per persoon

Gekonfijte witlof

luchtige Stok alde tsiis

sous en Fryske ham



vegetarisch mogelijk

Geroosterde prei

gemarineerde beukenzwam

en macadamia-bieslook

vinaigrette



Ambachtelijke hamburger

kimchi, gebakken ei, kropsla,

oude kaas en saus YingYing

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

Fried escargot

with garlic sauce
and Pernod
€10,00

Shrimp croquettes

with dill cream
€6.00 each

Soup

Lobster 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

Lightly smoked beef

marinated mushrooms,
truffle vinaigrette and
Parmesan

Seabass ceviche

tomato, red onion, cucumber
and cilantro

Burrata

marinated daikon radish, pear,
Taggiasca olives and lemon

Pan-fried Prawns

sriracha vinaigrette, garlic
and coconut

Desserts

Millefeuille

vanilla-lemon cream and cherry
sorbet

Blackberry Clafoutis

vanilla ice cream and blackberry
coulis

Blöf

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

Red gurnard

mushrooms, beurre blanc and
potato mousseline

Dover Sole on the Bone

served à la meunière with crispy
potato cracklings
supplement €17,50 per person

Candied endive

Stok Alde tsiis sauce and Frisian
ham
vegetarian options possible

Roasted Leeks

marinated Beech Mushrooms and
Macadamia-Chive Vinaigrette

Artisan Beef Burger

kimchi, fried egg, lettuce,
aged cheese and YingYing
sauce

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

Frittierte Schnecken

mit Knoblauchsauce
und Pernod
€10,00

Garnelenkroketten

mit Dillcreme
€6,00 pro Stück

Suppe

Hummersuppe

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

Leicht geräuchertes Rindfleisch

marinierten Pilzen,
Trüffelvinaigrette und Parmesan

Seebarsch-Ceviche

Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken
und Koriander

Burrata

marinierter Daikon-Rettich,
Birne, Taggiasca-Oliven und
Zitrone

Gebratene Gambas

Sriracha-Vinaigrette, Knoblauch
und Kokos

Desserts

Millefeuille

mit Vanille-Zitronen-Creme und
Kirschsorbet

Brombeer-Clafoutis

mit Vanilleeis und
Brombeer-Coulis

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

Roter Knurrhahn

Pilze, Beurre blanc
und
Kartoffelmousseline

Seezunge am Knochen serviert

à la meunière mit knusprigen
Kartoffelkrusteln

Aufpreis €17,50 pro Person

Kandierte Endivie

Stangen-Alde-Tsiis-Soße und
friesischer Schinken
vegetarische Gerichte möglich

Gebratener Lauch

marinierte Buchenpilze und
Macadamia-Schnittlauch-
Vinaigrette

Handgemachter Hamburger

mit Kimchi, Spiegelei, Kopfsalat,
gereifter käse und YingYing-Sauce

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.