



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

- Bospaddenstoelensoep
gemarineerde beukenzwam en bosui
€ 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
- Tournedos rossini
met gebakken ganzenlever, truffel jus en brioche toast
€ 37,50 / ** € 10,00 per persoon
- Schelvis
met speltrisotto, Parmezaan en pompoen
€ 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

- Paté van konijn
met katenspek, cranberrycompote en ganzenlever
Meerprijs € 7,50 per persoon
- Gemarineerde zalm
met dille, mierikswortelsaus en krokante aardappelkaantjes
- Burrata
Tomatensalade met vinaigrette van Limoen en kroepoek van tomaat en basilicum
- Gebakken gamba’s
Srirachavinaigrette, knoflook en kokos

Hoofdgerechten

- Zacht gegaarde snoekbaars
met vergeten groenten, krokante boekweit en beurre blanc
- Zeetong op de graat geserveerd
à la meunière en krokante aardappelkaantjes
Meerprijs € 17,50 per persoon
- Fazant
met zuurkool, aardappelmousseline en Whiskey jus
- Geroosterde bloemkool
ravioli van Stokâlde Fryske, krokante sugar snaps en schuimige saus van morieljes
- Wild zwijn wang
met rodekool, aardappelmousseline en eigen jus

Desserts

- Dame Blanche
vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus met munt
- Tiramisu
met Fryske dûmkjes, boerenjongens en berenburg
- Citroentaart
met sinaasappel-gember sorbet en krokante 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
Côtes de Gascogne, 2024 € 6,25 / 35,00

Beauté du Sud
Chardonnay, Languedoc, 2024 € 6,25 / 35,00

Weingut Seeger
Weisserburgunder, Baden, 2024 € 47,50

Fillaboa
Albariño, Rias Baixas, 2024 € 59,00

Cloudy Bay
Sauvignon Blanc, Marlborough, 2024 € 70,00

ROSÉ WIJNEN

- L’Aureole
Cinsault, Languedoc 2024 € 8,50 / 40,00

MIP Collection rosé, Côtes de Provence
Syrah, Grenache, Vermentino 2024 € 9,25 / 52,50

RODE WIJNEN

- Simonsig Estate
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Stellenbosch, 2022 € 6,25 / 35,00

Barón de Ley Club Privado
Tempranillo, Rioja, 2022 € 6,25 / 35,00

La Belle Enseigne
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, Barolo
Nebbiolo, Piemonte, 2021 € 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