



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
- Entrecôte**
met gekarameliseerde witlof
en jus Lardo di Colonnata
€ 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, 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

- Varkenswang**
met rodekool, aardappelmousseline en eigen jus

Desserts

- Dame Blanche**
vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus
met munt
- Tarte Tatin**
met karamel, appel en specerijenroomijs
- 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”** € 9,50 / 57,50
Spumante Brut
- Laurent Perrier** € 19,00 /107,50
La Cuvée Brut S.A.

WITTE WIJNEN

- White & Sea** € 5,75 / 35,00
Sauvignon Blanc en Colombard
Côtes de Gascogne, 2024
- Beauté du Sud** € 5,75 / 35,00
Chardonnay, Languedoc, 2024
- Weingut Seeger** € 47,50
Weisserburgunder, Baden, 2023
- Fillaboa Albariño** € 59,00
Albariño, Rias Baixas, 2023

ROSÉ WIJNEN

- L’Aureole** € 8,50 / 40,00
Cinsault, Languedoc 2024
- MIP Collection rosé, Côtes de Provence**
Syrah, Grenache, Vermentino 2024 € 9,25 / 52,50

RODE WIJNEN

- Simonsig Estate** € 5,75 / 35,00
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Stellenbosch, 2022
- Barón de Ley Club Privado** € 5,75 / 35,00
Tempranillo, Rioja, 2021
- La Belle Enseigne** € 37,50
Malbec, Languedoc, 2024
- Bodega Numanthia Termes** € 55,00
Torro, Castilla y Leon, 2021
- Delaire Graff Estate ‘Botmaskop’** € 75,00
Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, 2021
- Domaine Chavy-Chouet ‘La Taupe’** € 85,00
Pinot Noir, Bourgogne, 2022
- Luigi Einaudi, Barbaresco** € 99,00
Nebbiolo, Piemonte, 2019

DESSERT WIJNEN / PORT

- Château Violet, Sauternes 2019** € 9,00
- Tawny 10Years Old Port Taylor’s** € 9,50
blend geselecteerd door Alliance Gastronomique

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