



# 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

#### Gemarineerde zalm

dille, mierikswortelsaus  
en krokante aardappelkaantjes

#### 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,  
aardbeien sorbet en limoen meringue

#### Citroentaart

sinaasappel-gember sorbet  
en krokante rijst

#### Friese kaassoorten

bijpassende kaasgarnituren  
meerprijs €9,00 per persoon

Heeft u vragen over allergenen,  
vraag onze medewerkers

### Hoofdgerechten

#### Dagvis

met geroosterde coeur  
de boeuf tomaat,  
aardappelmousseline  
en kreeftensaus

#### Schelvis

risotto en Parmezaan

#### Zeetong op de graat geserveerd

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

#### Tamme eendenborst

met rode biet, knolselderij  
mousseline en eigen jus

#### Pompoen gnocchi

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

#### Coq au vin

met slabonen, jonge  
aardappelen, gekonfijte ui  
en krokante boekweit

#### Ambachtelijke hamburger

kimchi-crème, oude kaas  
en gebakken ei

#### Tournedos Rossini

gebakken ganzenlever,  
truffel jus en brioche toast  
meerprijs €17,50 per persoon

Alle hoofdgerechten  
worden geserveerd  
met een kleine kropsalade  
en friet