



BISTRO NIJEHOLT



Wir berechnen € 3,00 pro Person für Brot vom Vlaamsch Broodhuys, Knabbereien und Kräuterwasser

DREI-GÄNGE-MENÜ

€ 44,00

Zu bestellen zwischen 12:00 und 21:00 Uhr

Vorspeise

Hausgemachte Bauernhofpastete
mit einem Kompott aus Zwiebeln und Nelken, gekräuselter Endivie und einem Dressing aus friesischem Senf und Honig



Salat von Roter Bete
mit Kapern, Radieschen, holländischem Hering, Meerrettichcreme und geröstetem Sauerteigbrot

Friesischer Büffelmozzarella
mit Salat aus Tomaten, Wassermelone, Basilikum und altem Balsamico-Essig (vegetarisch)

Preis für die Gerichte

Vorspeise €16,00

Hauptgericht €25,00

Nachspeise €9,00



Hauptspeise

Gebratener Wolfsbarsch
Mit süß-saurem Fenchel, Kartoffeln und geräuchertem Sneekermeer-Aal

Rouleau vom Bauernhofhuhn
Mit gerösteten Karotten, Gnocchi et Stokâlde Fryske und eigener Soße mit Majoran

Geschmorter Lamm-Prosciutto
mit Erbsen, Minze, kandierten Kartoffeln und eigener süßer Knoblauchsoße

Frühlingsrolle mit pikanter Aubergine
Mit eingelegter Zucchini und Haselnuss-Satay-Sauce (vegetarisch)

Nachspeisen



Erdbeer-Romanoff
Marinierte Erdbeeren mit friesischem Korn-Gin, Slagsahne und Vanilleeis

Parfait von Fryske dûmkes
mit Brombeeren, Nelkensirup und knusprigem Joghurt

Friesische Käsesorten
Hart- und Weichkäse, geröstet
Nussbrot und Senfrüchte
€ 14,50 / ** € 7,50

MITTAGSGERICHTE

Zu bestellen zwischen 12:00 und 17:00 Uhr

Pikante Torte
mit Lauch, altem Käse und Nüssen, kleiner grüner Salat mit eingelegten roten Zwiebeln und Senfdressing € 19,50

Italienischer Salat
mit Tomaten, gegrilltem Focaccia, gerösteten Paprikaschoten, Schafskäse und einem Dressing aus geräuchertem Olivenöl und frischem Oregano € 19,50

Ein echter Croque Madame
dickes Sandwich mit Knochenschinken, Gruyère, Bechamelsauce und einem Spiegelei € 18,50

Getoastetes Bauernsandwich
Rührei mit geräuchertem Sneekermeer-Aal, Tomate und Maggi-Pflanze € 21,50

Rindfleischkroketten
mit Brot Ihrer Wahl und Senf € 19,50

“Lauswolt Lunch”
Tagessuppe, Kroketten mit Brot und frischem Salat € 21,50

AUS DEM SUPPENTOPF



Schaumige Suppe
Aus Curry, Kokosnuss und Zitronengras mit Gurke, Frühlingszwiebel und knusprigen Körnercrackern (vegetarisch)
€ 12,50 / ** € 0,00

Kann auch als Vorspeise bestellt werden
im dreigängigen Auswahlmenü

AUS DEM MEER



‘Zeeuwse Creuses no.3’
€ 4,00 per stuk

Unsere Austern werden mit Zitrone, Roggenbrot und Schalotten in Rotweinessig serviert

Sardinen aus der Dose in Olivenöl ‚Ortiz‘
mit Knoblauchtoast, eingelegten Zwiebeln und Tomatensalat
€ 18,50 / ** € 4,50

Hausgemachte Krabbenkroketten
mit Brioche, Estragonmayonnaise und Zitrone
€ 19,50 / ** € 5,50

SPEZIALITÄTEN

Plank Nijeholt zu teilen,
Auswahl unserer Vorspeisen
mindestens zwei Personen
€ 22,50 Pro Person / ** € 6,50 Pro Person



Gebratenes Entrecote vom Black Angus
‘beurre Café de Paris’
€ 37,50 / ** € 12,50

**Handwerklich hergestellter
Black-Angus-Hamburger**
mit Tomate, Bockshornklee, gebratenem Speck, Estragon-Mayonnaise und Spiegelei
(serviert mit Frites aus Zuyd)
€ 26,00

Die Gerichte, die nicht im Drei-Gänge-Menü
enthalten sind können gegen einen Aufpreis auch
im Menü bestellt werden **

FRISCHES GETRÄNK

Coca Cola	€ 4,75
Coca Cola Zero	€ 4,75
Sisi	€ 4,75
7-up	€ 4,75
Cassis	€ 4,75
Rivella	€ 4,75
Bitter Lemon	€ 4,75
Fever Tree tonic	€ 5,00
Ginger Ale	€ 4,75
Lipton Ice tea Sparkling	€ 4,75
Lipton Ice tea Green	€ 4,25
Crodino	€ 4,75
Bru 1 liter mit/ohne Kohlensäure	€ 8,00

HEIßGETRÄNKE

Kaffee	€ 4,25
Tee	€ 4,25
Espresso	€ 4,25
Ristretto	€ 4,25
Cappuccino	€ 5,25
Café au Lait	€ 5,25
Latte Macchiato	€ 5,25
Kaffee, Tee ‘Nijeholt’ mit friandises und Beerenburg advocaat	€ 7,50



MAALLUST De Vriendschap (Lauswolt eigenes blondes Bier)	€ 5,95
MAALLUST Weizen	€ 5,95
MAALLUST Dubbel	€ 5,95
MAALLUST Tripel	€ 6,25

SCHAUMWEINE

La Tordera “Saomi” € 8,00 / 47,50
Spumante Brut

Laurent Perrier € 16,00 / 89,50
La Cuvée Brut S.A.

WEISSWEINE

Duc de Berticot € 5,50 / 32,00
Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle
Côtes de Duras, 2020

Maison Barboulot € 5,75 / 35,00
Chardonnay, Languedoc, 2020

Weingut Seeger € 42,00
Weisserburgunder, Baden, 2022

Fillaboa Albariño € 59,00
Albariño, Rias Baixas, 2021

Cloudy Bay € 65,00
Sauvignon Blanc, Marlborough, 2022

ROSÉ WEINE

MIP Collection Rosé € 8,50 / 49,00
Syrah, Grenache, Provence, 2022

ROTE WEINE

Simonsig Estate € 5,25 / 32,00
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Stellenbosch, 2020

Barón de Ley Club Privado € 5,75 / 35,00
Tempranillo, Rioja, 2020

La Belle Enseigne € 5,75 / 35,00
Malbec, Languedoc, 2021

Bodega Numanthia Termes € 50,00
Torro, Castilla y Leon, 2017

Delaire Graff Estate ‘Botmaskop’ € 69,00
Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, 2019

Domaine Chavy-Chouet ‘La Taupe’ € 75,00
Pinot Noir, Bourgogne, 2020

Luigi Einaudi, Barolo € 99,00
Nebbiolo, Piemonte, 2017

DESSERT WEIN / PORT

Château Violet, Sauternes € 9,00
2016

Giovanni Almondo, Brachetto € 8,00

Tawny 10Years Old Port Taylor’s € 9,50
Mischung ausgewählt von der Alliance
Gastronomique

Lieblingsweine unseres Patrons



Stolz

Wir können mit Stolz sagen, dass Nijeholt zum Gäste aus der Region und bei unseren Kunden ein Hit ist. Zum sechsten Mal in Folge wurde unser Bistro mit dem BIB GOURMAND ausgezeichnet, was eine Anerkennung für ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis darstellt. Und wir sind stolz darauf!