



BISTRO NIJEHOLT

Voor brood van het Vlaamsch Broodhuys, knabbels en kruidenwater rekenen wij € 3,00 per persoon



DRIEGANGENMENU

€ 44,00

Te bestellen tussen 12:00 en 21:00 uur

Voorgerechten

Huisgemaakte boeren paté

met compote van ui en kruidnagel, krulandijvie en dressing van Friese graanmosterd en honing

Salade van rode bietjes

met kappertjes, radijs, Hollandse Nieuwe, mierikswortelroom en geroosterd zuurdesembrood

Friese buffelmozzarella

met salade van tomaat, watermeloen, basilicum en oude balsamico

Prijs voor de gerechten:

Voorgerecht € 16,00

Hoofdgerecht € 25,00

Nagerecht € 9,00

Hoofdgerechten

Op huid gebakken zeebaars

Met zoetzure venkel, aardappel en gerookte Sneekermeerpaling

Rouleau van Boerenkip

Met geroosterde wortel, gnocchi et Stokâlde Fryske en eigen jus met marjoraan

Gesmoorde lamsprocureur

met doperwt, munt, gekonfijte aardappeltjes en eigen jus met zoete knoflook

Loempia met pittige aubergine

Met ingemaakte courgette en 'satésaus' van hazelnoot

Desserts

Aardbeien Romanoff

Gemarineerde aardbeien met Friese graanjenever, lobbige room en vanille roomijs

Parfait van Fryske dûmkes

met bramen, kruidnagelhangop en krokante yoghurt

Friese kaassoorten

harde en zachte kazen, geroosterd notenbrood en mosterdfruit

€ 14,50 / ** € 7,50

LUNCHGERECHTEN

Te bestellen tussen 12:00 en 17:00 uur

Hartige taart

met prei, oude kaas, noten en een kleine groene salade met ingemaakte rode ui en mosterd dressing

€ 19,50

Italiaanse salade

met tomaat, gegrilde focaccia, geroosterde paprika, schapenkaas en dressing van gerookte olijfolie en verse oregano

€ 19,50

Een echte Croque Madame

dikke tosti met beenham, Gruyere, Bechamelsaus en een spiegeleitje € 18,50

Geroosterde boerenboterham

met roerei met gerookte Sneekermeerpaling, tomaat en maggiplant € 21,50

Ambachtelijke rundvleeskroketten

met brood naar keuze en Pake Oeds mosterd € 19,50

"Lauswolt Lunch"

Soep van de dag, kroket geserveerd met brood en verse salade € 22,50

UIT DE SOEPPAN

Schuimige soep

Van kerrie, kokos en citroengras met komkommer, bosui en krokante zadencrackers (vegetarisch)

€ 12,50 / ** € 0,00



Is ook te bestellen als voorgerecht in het driegangen keuze menu

UIT DE ZEE



'Zeeuwse Creuses no.3'

€ 4,00 per stuk

Onze oesters worden geserveerd met citroen, roggebrood en sjalotjes in rode wijnazijn

Blikje sardines in olijfolie 'Ortiz'

met knoflooktoast, geweckte uitjes en tomatensalade

€ 18,50 / ** € 4,50

Huisgemaakte garnalenkroketjes

met brioche, dragonmayonaise en citroen

€ 19,50 / ** € 5,50

SPECIALITEITEN

Plank Nijeholt om te delen,

selectie van onze voorgerechten minimaal twee personen

€ 22,50 per persoon / ** € 6,50 per persoon



Gebraden Black Angus entrecote

'beurre Café de Paris'

€ 37,50 / ** € 12,50

Ambachtelijke Black Angus hamburger

met tomaat, fenegriek, uitgebakken spek, dragonmayonaise en een spiegeleitje (geserveerd met Frites uit Zuyd) € 26,00

De gerechten welke niet in het driegangen keuzemenu staan, kunnen tegen een meerprijs ook in het menu besteld worden **

FRISDRANKEN

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	€ 4,75
Crodino	€ 4,75
Bru 1 liter met of zonder koolzuur	€ 8,00

WARME DRANKEN

Koffie	€ 4,25
Thee	€ 4,25
Espresso	€ 4,25
Ristretto	€ 4,25
Cappuccino	€ 5,25
Café au Lait	€ 5,25
Latte Macchiato	€ 5,25
Koffie, Thee 'Nijeholt'	€ 7,50
met friandises en Beerenburg advocaat	



"CADEAU TIP!"

Leuk om te geven of iemand te verrassen; de 'Nijeholt' dinervoucher

MOUSSERENDE WIJNEN

La Tordera "Saomi" Spumante Brut	€ 8,00 / 47,50
Laurent Perrier La Cuvée Brut S.A.	€ 16,00 / 89,50

WITTE WIJNEN

Duc de Berticot Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle Côtes de Duras, 2020	€ 5,50 / 32,00
Maison Barboulot Chardonnay, Languedoc, 2022	€ 5,75 / 35,00
Weingut Seeger Weisserburgunder, Baden, 2022	€ 42,00
Fillaboa Albariño Albariño, Rias Baixas, 2021	€ 59,00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, 2022	€ 65,00

ROSÉ WIJNEN

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

RODE WIJNEN

Simonsig Estate Cabernet Sauvignon, Shiraz Stellenbosch, 2020	€ 5,25 / 32,00
Barón de Ley Club Privado Tempranillo, Rioja, 2020	€ 5,75 / 35,00
La Belle Enseigne Malbec, Languedoc, 2021	€ 5,75 / 35,00
Bodega Numanthia Termes Torro, Castilla y Leon, 2017	€ 50,00
Delaire Graff Estate 'Botmaskop' Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, 2019	€ 69,00
Domaine Chavy-Chouet 'La Taupe' Pinot Noir, Bourgogne, 2020	€ 75,00
Luigi Einaudi, Barolo Nebbiolo, Piemonte, 2017	€ 99,00

DESSERT WIJNEN / PORT

Château Violet, Sauternes 2016	€ 9,00
Giovanni Almondo, Brachetto	€ 8,00
Tawny 10Years Old Port Taylor's blend geselecteerd door Alliance Gastronomique	€ 9,50

Favoriete wijnen van onze Patron



MAALLUST De Vriendschap (Lauswolt eigen blond bier)	€ 5,95
MAALLUST Weizen	€ 5,95
MAALLUST Dubbel	€ 5,95
MAALLUST Tripel	€ 6,25



Grutsk

Met trots kunnen we zeggen dat Nijeholt inmiddels een schot in de roos is voor de gasten uit de omgeving en onze hotelgasten. Voor de zesde keer op rij is onze Bistro bekroond met een BIB GOURMAND, dit is een erkenning voor een uitstekende prijs kwaliteitverhouding. En daar zijn wij 'Grutsk' op!