



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

Dünn geschnittenes Diamantfilet mit Zitronencreme, Rucola-Pesto, Mandel und alter ‚Kanter‘ Nelkenkäse

Lachs mariniert mit Dill und Getreidesenf mit Salat aus Frysländer Folienkartoffel, Gewürzgurke und Meerrettich

Salat aus verschiedenen Tomatensorten, Ziegenweichkäse aus der Molkerei und Basilikumdressing (vegetarisch)

Preis für die Gerichte

Vorspeise €16,00

Hauptgericht €25,00

Nachspeise €9,00

Hauptspeise

Gebratene Meeräsche aus dem Wad mit Ratatouille, Mousseline aus Kartoffeln, Schnittlauch und Sauce aus Weißwein und geräuchertem Knoblauch

‚Lauswolt Satay‘

gegrilltes mariniertes Schweinefilet mit eigenem Atjar, Krupuk, Seroendeng und würzige Erdnusssauce

Gebratene Entenbrust mit Pastinaken, Eintopf aus Hülsenfrüchten, friesischer Trockenwurst und eigener Soße mit Liebstöckel

Pastete gefüllt mit Spitzkohl, Linsen, Stokâlde Fryske und warmem Haselnuss-Dressing, Zwiebeln und Sherry (vegetarisch)

Nachspeisen

Karamellierter Brotpudding mit Apfelkompott, Eierlikörsahne, "Friesischen Boerenjongens" und Vanilleeis

Sternanisparfait

pochierte Birne, Kaffeekaramell und knusprige Pekannuss

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

Orientalischer Salat mit Nudeln, eingelegten Gurken, gebratenen Großgarnelen und würzigem Curry-Limetten-Dressing € 19,50

Ein echter Croque Madame

dicke Sandwich mit Knochenschinken, Gruyère, Bechamelsauce und einem Spiegelei € 18,50

Geröstetes Brioche mit Gartenkräuter-Omelette, Räucherlachs, Brunnenkresse und Meerrettich € 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‘	€ 7,50
mit friandises und Beerenburg advocaat	



MAALLUST De Vriendschap	€ 5,95
(Lauswolt eigenes blondes Bier)	
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

Simonsig Estate ‚Unwooded‘ € 5,75 / 35,00
Chardonnay, Stellenbosch, 2022

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, Vermentino, Provence, 2022

ROTE WEINE

Simonsig Estate € 5,50 / 32,00
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Stellenbosch, 2020

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

La Belle Enseigne € 35,00
Malbec, Languedoc, 2021

Bodega Numanthia Termes € 50,00
Torro, Castilla y Leon, 2019

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

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

Luigi Einaudi, Barbaresco € 99,00
Nebbiolo, Piemonte, 2019

DESSERT WEIN / PORT

Château Violet, Sauternes 2016 € 9,00

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!

BIB GOURMAND