



# BISTRO NIJEHOLT



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

## DRIEGANGENMENU

€ 41,00

Te bestellen tussen 12:00 en 21:00 uur

### Voorgerechten

#### Dungesneden Fries Weiderund

met fenegriekmayonaise, waterkers, salade van boontjes en oude Parmezaan

#### Wafel van oude schapenkaas

van de Bongastate met amandel, tomaat en basilicum (vegetarisch)

#### Salade van Fryslander aardappeltjes

met venkel, dragon en 'Americain' van gerookte makreel

#### Prijs voor de gerechten:

Voorgerecht € 16,00

Hoofdgerecht € 25,00

Nagerecht € 9,00

### Hoofdgerechten

#### Zacht gegaarde procureur

van Gaasterlands kruidenvarken met stampotje van rucola, tomaat en jus van Madeira

#### Op de huid gebakken zeebaars

met aardappel, kappertjes, citroen en peterselie

#### Taartje van bladerdeeg

met gepofte ui, Gruyère, aubergine, marjoraan pesto en dressing van geroosterde paprika (vegetarisch)

#### Gebraden Hollandse eendenborst

met knolselderij en eigen jus met zilveruitjes, tijm en blauwe bessen

### Desserts

#### Macaron van pistache

met frambozen, citroen-hangop en sorbet van framboos

#### Aardbeien 'Romanoff'

gemarineerde aardbeien met sinaasappel, Friese oude jenever, vanille ijs en lobbige room

#### Friese kaassoorten

harde en zachte kazen, geroosterd notenbrood en mosterdfruit

€ 14,50 / \*\* € 7,50

## LUNCHGERECHTEN

Te bestellen tussen 12:00 en 17:00 uur

#### Club Sandwich met gerookte kip

spiegelei, tomaat, komkommer, uitgebakken spek en Tynjetaler € 21,50

#### Kruidensalade met grote garnalen

noedels, komkommer, avocado en dressing van kerrie en soja € 19,50

#### 'Tosti Lauswolt'

geroosterd boerenbrood met beenham, oude nagelkaas, huisgemaakte pittige ketchup € 16,00

#### Spaanse aardappelomelet

met gestoofde uien, groene asperges, Manchego en Salsa Verde (vegetarisch) € 21,50

#### Ambachtelijke rundvleeskroketten

boerenbrood en Pake Oeds mosterd € 19,50

## UIT DE SOEPPAN

Schuimige soep  
Kerrie, kokos en citroengras  
€ 12,50 / \*\* € 0,00



Is ook te bestellen als voorgerecht  
in het driegangen keuze menu

## UIT DE ZEE



'Zeeuwse Creuses no.3'  
€ 3,50 per stuk

Onze oesters worden geserveerd met citroen, zuurdesembrood en sjalotjes in rode wijnzijn

Klassieke cocktail van Hollandse garnalen  
€ 19,50 / \*\* € 5,50

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  
geroosterde briochebol, uienconfituur, uitgebakken spek, zure bom, spiegelei en Stokâlde Fryske (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' met friandises en Beerenburg advocaat	€ 7,50



### "CADEAU TIP!"

Leuk om te geven of iemand te verrassen;  
de 'Nijeholt' diner voucher

## MOUSSERENDE WIJNEN

La Tordera "Saomi"  
Spumante Brut € 8,00 / 42,50

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

## WITTE WIJNEN

Beaurempart  
Sauvignon Blanc, Gros Manseng,  
Côtes de Gascogne, 2019 € 5,25 / 32,00

Maison Barboulot  
Chardonnay, Languedoc, 2019 € 5,75 / 35,00

Weingut Seeger € 42,00  
Weisserburgunder, Baden, 2019

Fillaboa Albariño € 59,00  
Albariño, Rias Baixas, 2020

Cloudy Bay € 65,00  
Sauvignon Blanc, Marlborough, 2020

## ROSÉ WIJNEN

MIP Classic Rosé € 8,50 / 45,00  
Syrah, Grenache, Provence, 2019

## RODE WIJNEN

Simonsig Estate € 5,25 / 32,00  
Cabernet Sauvignon, Shiraz  
Stellenbosch, 2019

Barón de Ley Club Privado € 5,75 / 35,00  
Tempranillo, Rioja, 2019

La Belle Enseigne € 5,75 / 35,00  
Malbec, Languedoc, 2019

Bodega Numanthia Termes € 50,00  
Torro, Castilla y Leon, 2020

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

Cloudy Bay € 75,00  
Pinot Noir, Marlborough, 2018

Luigi Einaudi, Barolo Ludo € 99,00  
Nebbiolo, Piemonte, 2018

## DESSERT WIJNEN / PORT

Château Violet, Sauternes € 9,00  
2016

Giovanni Almondo, Brachetto € 8,00

Tawny 10Years Old Port Taylor's € 8,50  
blend geselecteerd door Alliance Gastronomique

Favoriete wijnen van onze Patron



MAALLUST De Vriendschap € 5,95  
(Lauswolt eigen blond bier)

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 kwaliteitsverhouding.

En daar zijn wij 'Grutsk' op!