



# 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

#### Dun gesneden diamanthaas

met citroencrème, rucola pesto, amandel en oude 'Kanter' kruidnagelkaas

**Met dille en graanmosterd gemarineerde zalm**  
met salade van gepofte Fryslander aardappel, pittige augurk en mierikswortel

**Salade van diverse tomatenvariëteiten**  
zachte geitenkaas van de Molkerei en basilicum dressing (vegetarisch)

#### Prijs voor de gerechten:

Voorgerecht € 16,00

Hoofdgerecht € 25,00

Nagerecht € 9,00

### Hoofdgerechten

**Gebakken harder van het Wad**  
met ratatouille, mousseline van aardappel, bieslook en saus van witte wijn en gerookte knoflook

#### 'Lauswolt Saté'

gegrilde gemarineerde varkenshaas met onze eigen atjar, kroepoek, seroendeng en pittige pindasaus

#### Gebraden eendenborst

met pastinaak, stoofpotje van peulvruchten, Friese droge worst en eigen jus met lavas

#### Pastei

gevuld met spitskool, linzen, Stokâlde Fryske en warme dressing van hazelnoot, ui en sherry (vegetarisch)

### Desserts

**Gekaramelliseerde broodpudding**  
met appelcompote, advocaatroom, 'Friese Boerenjongens' en vanilleroomijs

**Parfait van steranijs**  
met gepocheerde peer, koffiekaramel en krokante pecannoot

#### 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

#### Oosterse salade

met noedels, ingemaakte komkommer, gebakken grote garnalen en pittige dressing van kerrie en limoen

€ 19,50

#### Een echte Croque Madame

dikke tosti met beenham, Gruyere, Bechamelsaus en een spiegeleitje

€ 18,50

#### Geroosterd brioche

met omeletjes van tuinkruiden, gerookte zalm, waterkers en mierikswortel

€ 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 wijnzijn

#### 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" € 8,00 / 47,50  
Spumante Brut

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

## WITTE WIJNEN

W 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 WIJNEN

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

## RODE WIJNEN

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

W Domaine Chavy-Chouet 'La Taupe' € 75,00  
Pinot Noir, Bourgogne, 2020

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

## DESSERT WIJNEN / PORT

Château Violet, Sauternes 2016 € 9,00

Giovanni Almondo, Brachetto € 8,00

W Tawny 10Years Old Port Taylor's € 9,50  
blend geselecteerd door Alliance Gastronomique

W 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 kwaliteitverhouding.

En daar zijn wij 'Grutsk' op!