Restaurant De Oranjetuin staat voor:

Oprechte & attente service!

Onze gerechten kenmerken zich door eenvoud met een verrassende smaak en een moderne presentatie. Uitgangspunt van onze keuken vormt het seizoen en lokale producten met als resultaat harmonieuze gerechten waarbij wij de klassieke basis op verrassende wijze weten te combineren met eigentijdse accenten.

De wijnkaart is samengesteld na een selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. Uniek is dat er meer dan 70 wijnen per glas te bestellen zijn.

Chef de Cuisine Joram van der Staaij en zijn team geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Dit komt vooral tot uiting in **TJAARDA'S Signatuur menu**. Hierbij laat u zich verrassen in een heerlijke culinaire avond in 4, 5 of 6 gangen, waarin de keuken graag laat zien wat ze in huis heeft.

Naast het Signatuur menu stellen wij een regelmatig wisselend **TJAARDA'S Gourmand menu** voor u samen.

Wilt u vegetarisch dineren, dan presenteren wij u graag ons **TJAARDA'S Groente menu**.

Graag serveren en presenteren wij u gastronomie met passie en beleving.
Ik wens u samen met het team een mooie ervaring toe!

Thom van der Heide

TJAARDA'S Gourmand menu:

3- gangen 42,50

TJAARDA'S Signatuur menu:

6- gangen 67,50
5- gangen 57,50
4- gangen 47,50

TJAARDA'S Groente menu:

6- gangen 67,50
5- gangen 57,50
4- gangen 47,50

All-in-menu:

8- gangen Inclusief champagne aperitief, wijnarrangement, BRU tafelwater en koffie/thee met friandises
120,00

Prieuwke menu:

10- gangen Proeverij van 10 gerechtjes, geserveerd in meerdere gangen waarin de keuken graag wil laten zien wat ze in huis heeft
65,00 **(tot 19.30 uur te bestellen)**

TJAARDA'S GOURMAND keuze menu

Sneekermeerpaling
Met kaantjes, pompoen, zeewier en appel/gember vinaigrette

Witlof
Gekarameliseerd met gebakken bospaddenstoelen en bleu de Wolvega kaas

Coquilles
Met thee van langoustines en oscietra kaviaar

Eendenlever
Gebakken met getoast Fries suikerbrood, rode uien marmelade, hazelnoten en eenden jus

***

Snoekbaars
In gerookte olijfolie gegaard met gepofte prei, soubise van gezoete witte ui, triple cooked aardappel en schuimige saus van mosterd met karnemelk

Knolselderij
Gebakken met salade van aubergine, hooi van prei en saus van maggiplant en romige yoghurt

Hertenfilet
Gebraden met kweeperen, gebakken bloedworst, aardappel met koffie en PX sherry saus

***

Gerijpte kazen
Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

Peer
Als taartje met kaneel, krokante amandel, crème van zoethout en romig ijs van gezouten karamel

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Meld het bij onze gastvrouw/gastheer.
Onze gerechten zijn bereid in een omgeving waar diverse allergenen aanwezig zijn, al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

TJAARDA'S groente menu

Voor – & tussengerecht

Bospeen
Als filet American met five spices, cremeaux van stok âlde Friese kaas van boerderij de Gelder en poeder van zwarte olijven

Witlof
Gekarameliseerd met gebakken bospaddenstoelen en bleu de Wolvega kaas

Rode biet
Risotto van rode biet met appel, krentjes, crème fraiche en pompoenpitten

Hoofdgerecht

Knolselderij
Gebakken met salade van aubergine, hooi van prei en saus van maggiplant en romige yoghurt

Kaas & desserts

Gerijpte kazen
Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en garnituren

Peer
Als taartje met kaneel, krokante amandel, crème van zoethout en romig ijs van gezouten karamel

De teelt van onze groenten en kruiden!

Wij nemen u graag mee in het verhaal van de herkomst van onze dagelijkse verse, lokale groente en kruiden producten. Restaurant de Oranjetuin wordt dagelijks voorzien van verse groenten geleverd door de kleinschalige tuinderij de ''Broerderij'' dat gevestigd is in het dorpje De Knipe nabij Oranjewoud.

De ''Broerderij'' wordt door twee broers draaiende gehouden en teelt op een duurzame wijze. Er zit nauwelijks tijd tussen de oogst van de groenten en het daadwerkelijk serveren van de groenten aan onze gasten.

Wij zijn trots op onze samenwerking met de ''Broerderij'' die ons voorzien van de mooiste en eerlijkste producten!

Koude en warme bereidingen als voor – & tussengerecht

Coquilles
Met thee van langoustines en oscietra kaviaar 21,50

Sneekermeerpaling
Met kaantjes, pompoen, zeewier en appel/gember vinaigrette 19,50

Eendenlever
Gebakken met getoast Fries suikerbrood, rode uien marmelade, hazelnoten en eenden jus 19,50

Witlof
Gekarameliseerd met gebakken bospaddenstoelen en bleu de Wolvega kaas 15,50

Rode biet
Risotto van rode biet met appel, krentjes, crème fraiche en pompoenpitten 15,50

Bospeen
Als filet American met five spices, cremeaux van stok âlde Friese kaas van boerderij de Gelder 13,50

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Hertenfilet
Gebraden met kweeperen, gebakken bloedworst, aardappel met koffie en PX sherry saus 34,50

Snoekbaars
In gerookte olijfolie gegaard met gepofte prei, soubise van gezoete witte ui, triple cooked aardappel en schuimige saus van mosterd en karnemelk 32,50

Knolselderij
Gebakken met salade van aubergine, hooi van prei en saus van maggiplant en romige yoghurt 28,50

Kaas & desserts

Gerijpte kazen
Regionale en internationale kazen met getoast noten – vijgenbrood en Garnituren 16,50

Peer
Als taartje met karamel, krokante amandel, crème van zoethout en romig ijs van gezouten karamel 14,50