Restaurant De Oranjetuin staat voor:

Oprechte & attente service! –

Ons dinerconcept is een 3, 4, 5, 6 of 7gangen menu en deze kunt u uitbreiden met ons kaasassortiment.

De gerechten kenmerken zich door eenvoud met een verrassende smaak en een moderne presentatie.

Bent u vegetarisch of veganistisch dan presenteren wij u graag ons vegetarisch menu van 4, 5 of 6 gangen.

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.

Ons gastvrijheidsteam voorziet u graag van een passend én verrassend wijnadvies.

Chef de Cuisine Joram van der Staaij en zijn team geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Naast het menu Signatuur stellen wij maandelijks een TJAARDA'S GOURMAND keuze menu voor u samen.

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 keuze menu:

3- gangen € 42,50

TJAARDA'S groente menu:

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

Signatuur 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 Verschillende micro gerechten geserveerd in meerdere gangen
€ 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

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

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

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
(vegetarisch)

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

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

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