

Geachte gast,

Van harte welkom in Restaurant “de Oranjetuin” midden in de bossen van Oranjewoud. Oranjewoud was vroeger een adellijke omgeving waarvan de tekenen nog steeds zichtbaar zijn, in de vorm van statige landhuizen en lange groene lanen.

Nederlandse keuken , Friese producten daar laat onze Chef-kok Joram van der Staaij zich voornamelijk door Inspireren . Ons rundvlees halen we bijvoorbeeld uit Rohel de Geitenkaas uit Jubbega en uit Oudehorne de Hummelhûzer rode aardappel. Samen met zijn brigade zorgen zij voor eigentijdse eerlijke gerechten maar met natuurlijke smaakvolle producten waar we trots op zijn.

Ik, Erik Zeldenthuis, en mijn team doen er alles aan om u een fantastische avond te bezorgen. Wij streven ernaar vriendelijkheid, gastvrijheid en professionaliteit uit te stralen. Voor ons staat u als gast centraal. Het doel is u een bijzondere avond te bezorgen en u toch thuis te laten voelen.

Onze wijnkaart bevat een rijk assortiment aan wijnen van over de hele wereld. Het seizoen, de gerechten en de beleving spelen een belangrijke rol bij het samenstellen van de wijnkaart.

Omdat ons bedrijf ook denkt aan de toekomst, zijn we binnen Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud druk bezig om maatregelen te treffen waarin wij bewust omgaan met het milieu. De ambitie voor een green key certificering, brengt ons er toe aantoonbaar de druk op het milieu te verminderen door onder andere biologische en duurzame producten te gebruiken en door energie –en waterbesparende maatregelen toe te passen.

Ten slotte willen we u attenderen op onze Tjaarda card. Deze kaart biedt u de mogelijkheid om binnen Golden Tulip Tjaarda tijdens elk bezoek een bedrag te sparen die op uw Tjaarda card gezet wordt. Kijk op www.tjaarda.nl voor meer informatie of vraag één van onze medewerkers.

Menu

Wisselend menu met keuze in het hoofdgerecht
Onze menu's worden bereid met dagverse seizoen producten waarbij
lokaal, streek en biologische producten hoog in het vaandel staan

2 gangen menu	€ 27,50	Voor of Na – Hoofdgerecht
3 gangen	€ 34,50	Voor – Hoofd – Nagerecht
4 gangen	€ 39,50	Voor – Bouillon – Hoofd – Nagerecht
5 gangen	€ 45,50	Voor – Bouillon – Hoofd – Kaas – Nagerecht

Priewwke menu

€ 49,50 per persoon

Laat u verassen door onze keukenbrigade met ons 7 gangen amuse diner,
Een keur van amuses bereid van lokale producten.

Het 7 gangen diner bestaat uit 10 amuse
gerechtjes welke zijn te bestellen tot 19.00 uur.

Lekker ite!

Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten

Voorjaars menu

3-Gangen menu met dagverse seizoenproducten waarbij lokaal, streek en biologische producten hoog in het vaandel staan.

Voorgerecht

Gerookte makreelfilet,
met een huzaar van roseval, asperge, Friese droge worst en vinaigrette van
tuinkruiden

Hoofdgerecht

Wellington van lamsfilet,
Gebakken in korstdeeg met paddenstoelen en rauwe ham geserveerd met eigen jus

Nagerecht

Witte chocolade & yoghurt van de Gelder uit de Tijnje,
Ganache van witte chocolade en boerenyoghurt met witte chocolade mousse en
crumble van "Fryske dumkes"

Alleen vanaf 2 personen te bestellen

Voor € 32,50 p.p.

Lekker ite!

Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten

Premium Veenweide rund

Op de veenweides Van landhuis Vierhuis in Rohel graast de kudde van Boer Steven. Een kruising tussen Belgisch Blauw en Holstein ,deze 2 runderen brengen het mooie van 2 rassen samen. De uitstekende groei van het Belgisch blauw en het ruime karkas van de Holstein zorgt voor een mooie marmering in het vlees, natuurlijk en smaakvol vlees uit de regio. De dieren worden vanaf april t/m november volop geweid in kruidenrijk grasland en dat proef je.

Voorgerechten

Steak tartaar € 9,95

Om zelf op smaak te brengen met fijngesneden sjalotjes, cornichon, kappertjes, Friese mosterd en perfect gegaarde eidooier

Carpaccio € 9,95

Gepekeld in Hawaiaans natuurzuiver zeezout , zwarte peper en olijfolie geserveerd met truffel mayonaise en oude Friese brokkelkaas

Tussengerechten

Krachtige Bouillon € 7,95

van geroosterde kalfsschenkel met biologische shiitakes bosui en dungsnesneden Runderlende

Risotto (kan ook vegetarisch) € 9,95

Bospaddenstoelen risotto met draadjsvlees , Friese oude brokkelkaas en notensla

Hoofdgerechten

Deze steaks marineren we met huisgemaakte kruiden. We bereiden ze vanaf de grill wat een mooie smaak geeft aan het vlees. We serveren het geheel met huisgemaakte dikke frieten, krachtige jus van gepofte sjalot, mousseline van bloemkool en Blue de Wolvega, seizoen groente en chips van Hummelhûzer rode aardappel

Mooi gerijpt

Tournedos 180 grams € 32,50

Entrecote 180 grams € 29,50

Entrecote Double (per 2 personen te bestellen) **per persoon** € 29,50

Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten

Voorgerechten

- Ger zalm van Evert de Vries uit Terherne*** € 9,95
Op ambachtelijke wijze gerookt op turf en eikenboomspaanders met gemarineerde voorjaarsgroente en crème fraiche
- Albacore tonijn*** € 7,95
Tartaar van Albacore tonijn met , fijne sjalot , zuurdesem crumble en vinaigrette van wad garnalen
- Doeti's geitenkaas*** € 9,95
Carpaccio van gerookte rode biet met gegratineerde geitenkaas van de geiten van Doeti uit Jubbega geserveerd met balsamico stroop en gebrande walnoot
- Crème soep van Gerookte paprika en tomaat*** € 6,95
Met krokant brood , crème fraise , groen kruidengel en pompoen

Hoofdgerechten

- Noorse kabeljauw & Gamba*** € 24,50
Op de huid gebakken Filet met een mousseline van bospeen, beignet van gamba met groene asperge en beurre blanc saus
- Zeetong à la meunière*** € 36,50
Op klassieke molenaars wijze gebakken in roomboter geserveerd met eigen jus afgeblust met citroen
- Risotto met Veeweide draadjes vlees (kan ook vegetarisch)*** € 19,95
Bospaddenstoelen risotto met draadjesvlees , Friese oude brokkelkaas en notensla
- Hollandse Boerderij Eend*** € 24,50
Rosé gebraden Eendenborst met een bitterballetje van het boutje gemaakt met rode uiencompote en krachtige rode port jus

Zoet & hartig

<i>Kaas plateau</i>	€ 12,95
Selectie Friese en Franse kazen met appelstroop ,roggeknar en Pake Oeds mosterd	
<i>Geroosterde Ananas</i>	€ 7,95
Geïmpregneerd met VOC specerijen met parfait van Werthers echte toffee en Fryske dûmkes kruim	
<i>Suikerbroodpudding met appel</i>	€ 7,95
Broodpudding van Fries suikerbrood en appel met geraspte walnoot en ijs van macadamia noten	
<i>Pure chocolade</i>	€ 7,95
Chocolade crumble met Chocolade mousse met Frysk Hynder Whisky, geroosterde banaan en karamel roomijs	
<i>Dessert parade</i>	€ 12,95
Wisselende dessert gemaakt van verschillende patisserie	

Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten