

## *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.*

*Chefkok Joram van der Staaij laat zich inspireren door het aanbod Nederlandse en Friese producten. 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 gerechten waar we trots op zijn.*

*Wij streven naar vriendelijkheid, gastvrijheid en professionaliteit. Voor ons staat u als gast centraal. Het doel is u een bijzondere avond te bezorgen en u toch thuis te laten voelen.*

*Op onze wijnkaart vindt u een selectie wijnen afkomstig uit de hele wereld. Daarnaast hebben we een aantal wijnen buiten deze indrukwekkende kaart om. Uw gastheer/gastvrouw kan u hier meer over vertellen.*

*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 (bij minimale besteding vanaf €50 een bedrag te sparen dat op uw Tjaarda card gezet wordt. Kijk op [www.tjaarda.nl](http://www.tjaarda.nl) voor meer informatie of vraag één van onze medewerkers.*

## *Seizoensmenu's*

*2 gangen € 28,50*

*3 gangen € 34,50*

*4 gangen € 39,50*

*5 gangen € 45,50*

## *Priuwke menu*

**€ 49,50 per persoon**

*Laat u zich verrassen door onze keukenbrigade met een 7 gangen amuse diner.*

*Een proeverij van amuses bereid met lokale ingrediënten.*

*Het 7 gangen diner bestaat uit 10 amuses.*

*Dit menu is tot 19.00 uur te bestellen.*

## *Lokale starters*

### **Steak tartaar € 9,95**

*Van lokaal rundvlees. Klassiek bereid geserveerd met een perfect gegaarde dooier en chips van Hummelhûzer rode aardappel.*

### **Carpaccio € 9,95**

*Van lokaal rund. Geserveerd met zoetzure knolselderij, gevogelte levercrème, raketsla en Parmezaanse kaas.*

### **Praamham € 15,95**

*Traditioneel gedroogde ham op de wijze van de Parmaham van lokaal varken uit Echten.*

*Aan tafel gesneden van de bout geserveerd met kruidensla, pickles en mosterdmayonaise.*

### **Chevre van Doeti € 9,95**

*Lauwwarm geserveerd met zuurdesem crumble kweeperenconfituur en balsamico stroop.*

### **Gerookte zalm en Wadgarnalen € 10,95**

*Geserveerd met dingesneden avocado, crème fraîche en meloeske uitje.*

## *Tussengerechten*

### **Bisque van strandkrab € 9,95**

*Geserveerd met Wadgarnalen bieslook en crème fraîche.*

### **Gerookte Paling € 9,95**

*Lauwwarm geserveerd met citroenrisotto, boerderij eitje en bouillon van Friese appels.*

### **Vegetarische Risotto € 9,95**

*Van bospaddenstoelen met grana padano een boerderij eitje en truffel.*

# Hoofdgerechten

## Noorse Winter kabeljauw “skrei” € 22,50

*Met geglaceerde biet, karameluitjes en saffraansaus.*

## Wilde ganzenfilet € 22,50

*Rosé gegaard geserveerd met dadels en jus van biet.*

## Runderlende € 29,95

*Van lokaal rund, bereid op de grill, geserveerd met krachtige jus de veau verrijkt met VOC kruiden.*

## Paddenstoelen Risotto € 19,50

*Van bospaddenstoelen met grana padano, een boerderij eitje en truffel.*

# Oranjetuin Klassiekers

## Zeetong à la mnière € 36,95

*Gebakken in roomboter en geserveerd met eigen braadvocht. Afgeblust met citroensap.*

## Tournedos Oranjetuin € 34,50

*Ossenhaas biefstuk geserveerd met ossenworst en gevogelte levercrème, geglaceerde bosui en krachtige jus de veau verrijkt met VOC kruiden.*

*Het is mogelijk dat al onze gerechten allergenen bevatten*

## *Zoet en hartig*

### **Kaasplateau € 12,95**

*Selectie van Friese en Franse kazen met appelstroop en Pake Oeds mosterd.*

### **Grand desserts € 12,95**

*Royaal dessert met een variatie van verschillende patisserie.*

### **Chocolade mousse € 7,95**

*Van pure chocolade op chocolade crumble met gebrande banaan en ijs van witte chocolade.*

### **Fries suikerbrood € 7,95**

*Warme broodpudding met crème Anglaise en boerenjongens ijs.*

### **Fryske Dûmkes Tiramisu € 7,95**

*Met sinaasappelsalade en likeur van Us Famke en roomijs van Fryske dûmkes*