

*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 Oosthem. De geitenkaas uit Jubbega en uit Oudehorne de Hummelhûzer rode aardappel. Samen met zijn brigade zorgen zij voor eigentijdse eerlijke gerechten met natuurlijke smaakvolle producten.*

*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 thuis te laten voelen.*

*Daarnaast bevat onze wijnkaart 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, hebben we binnen Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud maatregelen getroffen waarin wij bewust omgaan met het milieu. Het Green Key certificaat, brengt ons eraan toe aantoonbaar de druk op het milieu te verminderen. Wij gebruiken onder andere biologische en duurzame producten. Hiernaast hebben wij energie –en waterbesparende maatregelen toegepast.*

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

# *Seizoens 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.*

<i>2 gangen menu</i>	<i>€ 28,50</i>	<i>Voor of Na – Hoofdgerecht</i>
<i>3 gangen menu</i>	<i>€ 34,50</i>	<i>Voor – Hoofd – Nagerecht</i>
<i>4 gangen menu</i>	<i>€ 39,50</i>	<i>Voor – Bouillon – Hoofd – Nagerecht</i>
<i>5 gangen menu</i>	<i>€ 45,50</i>	<i>Voor – Bouillon – Hoofd – Kaas – Nagerecht</i>

# *Priuwke menu*

*€ 49,50 per persoon*

*Laat u verassen door onze keukenbrigade met 10 gerechten geserveerd in 7 gangen.*

*Dit menu is tot 19.00 uur te bestellen.*

### *Lakenvelder rund*

*Op de weides van Oosthem vlakbij Sneek graast de kudde van zo'n 120 Lakenvelder runderen van Boer Bertus uit Oosthem, een kleinschalige boer. Zijn veeteelt bedrijf is extensief te noemen en Bertus is een Boer van de oude stempel die zeer betrokken is bij zijn kudde.*

*De dieren worden vanaf april t/m november volop geweid in kruidenrijk grasland. Het vlees heeft hierdoor een mooie marmering en is zeer smaakvol.*

## ***Voorgerecht van het Lakenvelder rund***

<b><i>Steak tartaar</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Klassiek bereid met kappertjes, sjalotjes, cornichons, een perfect gegaarde dooier en chips van Hummelhûzer rode aardappel</i>	
<b><i>Carpaccio van de BBQ</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Gerookt op de Green Egg met zoetzure Pickels, olijf en een crème van overjarige Friese kaas</i>	
<b><i>Krachtige bouillon</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Van geroosterde kalfsschenkel met verse peulvruchten en pulled beef terrine</i>	

## ***Hoofdgerecht van het Lakenvelder rund***

<b><i>Draadjesvlees risotto</i></b>	
<i>Met groene asperge en verse roomkaas</i>	<b>€ 20</b>
<b><i>Ossenhaas</i></b>	<b>€ 32,50</b>
<b><i>Entrecote</i></b>	<b>€ 29,50</b>
<b><i>Entrecote double</i></b>	<b>€ 59</b>
<i>per 2 personen te bestellen</i>	

*Hierbij geserveerd triple gekookte aardappelen, auberginecompote, ossenworst met gevogelte lever crème en een kruidige rode wijn jus.*

# *Seizoens gerechten*

## *Koude en warme voor gerechten*

***Marbre van Iberische hamsoorten*** € 16

*Een gemarmerde terrine van laagjes Spaanse Iberische ham, lardo.  
Met een sinaasappelgelei, zoetzure knolselderij en mayonaise van  
gefermenteerde knoflook*

***Gemarineerde zalm*** € 10

*Gepekeld met rood vulkanisch zout uit Hawaï met crème fraîche,  
ingelegde asperge en kruidensla.*

***Chevre van Doeti*** € 10

*Zacht witschimmel geitenkaasje gegratineerd met honing,  
huisgemaakte pesto van doperwten, olijfolie en knoflook*

***Bisque*** € 8

*Van strand krabbetjes van het wad met verschillende soorten vis en  
rouille*

# Hoofdgerechten

<b>Noorse kabeljauw</b>	€ 25
<i>Op de huid gebakken filet met passievrucht beurre blanc, risotto en popcorn van aardappel</i>	
<b>Zeetong</b>	€ 40
<i>Met triple cooked aardappelen, wilde spinazie en beurre blanc</i>	
<b>Wellington van lam</b>	per 2 personen te bestellen € 59
<i>In korstdeeg gebakken lamsfilet gevuld met paddenstoelen. Geserveerd met een honingtijmsaus</i>	
<b>Risotto</b>	Vegetarisch € 17
<i>Met draadjesvlees, groene asperge en verse roomkaas</i>	
	€ 20

# Zoet & hartig

- Kaas plateau** € 12  
*Selectie Friese en Franse kazen met appelstroop, roggeknaar en Pake Oeds mosterd*
- Grand dessert** € 12  
*Een royale samenstelling van verschillende desserts*
- Gefrituurd ijs** € 9  
*In kokos en broodkruim gefrituurd ijs gemaakt van de romige melk van de koeien van Boer Bertus met Fryske Dûmkes kruim*
- Suikerbrood** € 7  
*Broodpudding van Fries suikerbrood en appel met geraspte walnoot en ijs van macadamia noten*
- Crème brûlée** € 7  
*Van gekarameliseerde witte chocolade*
- Tropisch fruit** € 7  
*Met een coulis van yuzu en passievrucht, bananen sorbet, schuim van kokos en meringue*