

*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>3 gangen menu</i>	<i>34,50</i>	<i>Voor - Hoofd - Nagerecht</i>
<i>4 gangen menu</i>	<i>39,50</i>	<i>Voor -Tussen - Hoofd - Nagerecht</i>
<i>5 gangen menu</i>	<i>45,50</i>	<i>Voor - Tussen - Hoofd - Kaas - Nagerecht</i>

## *Priuwke menu*

*49,50 per persoon*

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

*Dit menu is tot 19.00 uur te bestellen.*

## *Wijnarrangementen*

*Voor de echte liefhebber kunt u per gerecht genieten van een bijpassende wijn.*

<i>2 glazen wijn</i>	<i>12,25</i>
<i>3 glazen wijn</i>	<i>19,50</i>
<i>4 glazen wijn</i>	<i>24,50</i>

## *Business & Friends menu*

*30,50 per persoon*

*Ambachtelijk gerookte zalm of Runder carpaccio*

*~~~*

*Kabeljauw filet met limoensaus of Black Angus biestuk met jus van V.O.C. kruiden*

*~~~~*

*Koffie met friandises*

*Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten*

## ***Koude voorgerechten***

***Ambachtelijk gerookte zalm*** 10,00

*Met zalmousse, zuurdesem crumble, crème fraîche, ingelegde komkommer en licht gebonden vinaigrette van komkommer, knoflook en witte balsamico.*

*Wijnadvies: Cuvée Justine | Languedoc-Rousillon | Moulin de Lène.*

*Druif: Chardonnay/ Muscat petit grain.*

*Per glas: 7,00 | fles: 34,00*

***Marbré van gerookte paling*** 12,00

*Met lardo di Colnata, groene kruiden en salade van appel en pousseblette.*

*Wijnadvies: Pecorino | Abruzzes | Doamin Orlandi Contucci Panno.*

*Druif: Pecorino.*

*Per glas: 6,00 | fles: 31,00*

***Runder carpaccio*** 10,00

*Met Parmezaanse kaas krul, kruiden sla en gevogelte lever mousse.*

*Wijnadvies: Domaine de Bacarra | Beaujolais.*

*Druif: Gamay.*

*Per glas: 7,00 | fles: 38,00*

***Coppa ham van wild zwijn*** 12,00

*Met een huzaar van zoete aardappel, pompoen en een krokantje van gedroogd buikspek.*

*Wijnadvies: The Field Marshall | West Cape | Boer en Britt.*

*Druif: Tinta Amarela/Syrah/Mouverde.*

*Per glas: 6,00 | fles: 29,50*

***Chevre van Doetie*** 10,00

*Krokant gebakken geitenkaasje van Doeties geitenboerderij in Jubbege, geserveerd met gekonfijte rode ui met kruidnagel.*

*Wijnadvies: Wairau River | Marlborough | Wairau River Wines*

*Druif: Sauvignon blanc.*

*Per glas: 6,00 | fles: 33,50*

*Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten*

## Warme voor en tussengerechten

**Krachtige wildbouillon** 8,00  
*Met wild stoverij en paddenstoelen.*

**Lauwwarme coquille** 10,00  
*Geserveerd met een flan met Friese wad garnalen en wafeltjes van bospeen.*

*Wijnadvies: Gruner Veltliner | Kamtal | Schloss Gobelsburg.  
Druif: Veltliner  
Per glas: 6,00 | fles: 29,75*

**Taartje van filodeeg** 8,00  
*Met najaarsgroenten en Hollandaise saus van bruine boter.*

*Wijnadvies: Wairau River | Marlborough | Wairau River Wines.  
Druif: Sauvignon blanc.  
Per glas: 6,00 | fles: 33,50*

## Hoofdgerechten

*Speciaal voor de liefhebbers van rood vlees hebben wij het mooiste vlees van het Lakenvelder rund uit de regio geselecteerd.*

*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.*

Ossenhaas 29,50  
Entrecote 26,50  
Rib eye 26,50

*Geserveerd met een mousseline van knolselderij en gebrande mosterd, gerookte bietjes met laurier en krachtige rode wijn jus verrijkt met VOC kruiden.*

*Wijnadvies: Romanus | Languedoc-Rousillon | Moulin de Léne.  
Druif: Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon  
Per glas: 6,00 | fles: 30,50*

*Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten*

## Hoofdgerechten

**Zeetong "a la meunière"** 34,50  
*In roomboter gebakken, geserveerd met citroen en boterjus van eigen braadvocht.*

*Wijnadvies: Cheverny | Loire | Domain Maisonpere & fils.  
Druif: Sauvignon blanc/chardonnay.  
Per glas: 7,00 | fles: 30,00*

**Zeebaarsfilet** 25,00  
*Op lage temperatuur gegaard, daarna geroosterd.  
Geserveerd met een Hollandaise saus van bruine boter.*

*Wijnadvies: Cuvée Justine | Languedoc-Rousillon | Moulin de Lène.  
Druif: Chardonnay/ Muscat petit grain.  
Per glas: 7,00 | fles: 34,00*

**Herten rug filet** 32,50  
*Met een saucijsje van hert, eekhoorntjesbrood en hazelnoot met een krachtige rode wijn jus.*

*Wijnadvies: Chianti Rufina | Toscane | Cologne.  
Druif: Sangiovese.  
Per glas: 6,00 | fles: 30,50*

**Vegetarische bospaddenstoelen risotto** 21,50  
*Met Parmezaanse kaas en rucola*

*Wijnadvies: Romanus | Languedoc-Rousillon | Moulin de Lène.  
Druif: Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon  
Per glas: 6,00 | fles: 30,50*

## *Nagerechten*

***Mousse van pure chocolade*** 7,00  
*Met geroosterde banaan, koffie crumble, gezouten caramel en sorbet van Liquer 43.*

***Crème Brulee*** 7,00  
*Van sinaasappel en kaneel met Fryske dumkes roomijs.*

***Tarte tatin*** 7,00  
*Van Friese appels met crème fraîche en walnotenijis.*

***Gepocheerde peer*** 7,00  
*In vanille, steranijs en kaneel met sorbetijs en crème Anglaise.*

***Franse en Friese kazen*** 12,00  
*Presentatie van verschillende kaassoorten geserveerd met appelstroop en amandelbrood.*

## *Desertwijnen*