

## *Business & Friends menu*

*30,50 per persoon*

*Ambachtelijk gerookte zalm of Runder carpaccio*

~~~

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

~~~~

*Koffie met friandises*

## *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>

## *Prieuwke 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.*

## *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>

## *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: Stone Barn Chardonnay | Verenigde Staten | Californie | Fam, Vineyards Manteca. Druif: Chardonnay/ Muscat petit grain.*

*Per glas: 5,00 | fles: 25,50*

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

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

*Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva "Salmariano" Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.*

*Per glas: 7,00 | fles: 39,75*

***Runder carpaccio*** 10,00

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

*Wijnadvies: Coteaux du Languedoc "les Romanes | Frankrijk | Languedoc | A.O.P. Coteaux du Languedoc. Druif: Grenache Blanc, Rousanne.*

*Per glas: 5,00 | fles: 23,50*

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

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

*Wijnadvies: Monferrato "Montej" | Italië | Piemonte | Villa Sparina Monterotondo. Druif: Barbera.*

*Per glas: 5,00 | fles: 23,50*

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

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

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

*Druif: Sauvignon blanc.*

*Per glas: 7,00 | 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: Coteaux du Languedoc "les Romanes" | Frankrijk | Languedoc |  
A.O.P. Coteaux du Languedoc. Druif: Grenache Blanc, Rousanne.  
Per glas: 5,00 | fles: 23,50

**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: 7,00 | 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: Ribera del Duero "Roble" | Spanje | Rueda & Ribera del Duero | Bodegas Comenge. Druif: Tempranilla/Tinto  
Per glas: 5,00 | fles: 24,95

## Hoofdgerechten

**Zeetong "a la meunière"** 34,50

*In roomboter gebakken, geserveerd met citroen en boterjus van eigen braadvocht.*

*Wijnadvies: Mâcon-Vergisson "La Roche" | Bourgogne | Maconnais | Sylvie et Gilles Guerrin Vergisson.*

*Druif: Chardonnay.*

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

**Zeebaarsfilet** 25,00

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

*Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva "Salmariano" Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.*

*Per glas: 7,00 | fles: 39,75*

**Herten rug filet** 32,50

*Met een saucijsje van hert, eekhoortjesbrood en hazelnoot met een krachtige rode wijn jus.*

*Wijnadvies: Rosso Passo del Sud | Italië | Apulië |*

*Druif: Malvasia Nera, Negroamaro, Primitivo.*

*Per glas: 5,00 | fles: 24,85*

**Vegetarische bospaddenstoelen risotto** 21,50

*Met Parmezaanse kaas en rucola*

*Wijnadvies: Chianti Rufina | Italië | Toscane | Cologne. Druif: Sangiovese, Colorino*

*Per glas: 7,00 | fles: 30,50*

## Nagerechten

<b>Mousse van pure chocolade</b>	7,00
<i>Met geroosterde banaan, koffie crumble, gezouten caramel en sorbet van Liquer 43.</i>	
<b>Crème Brulee</b>	7,00
<i>Van sinaasappel en kaneel met Fryske dumkes roomijs.</i>	
<b>Tarte tatin</b>	7,00
<i>Van Friese appels met crème fraîche en walnotenijs.</i>	
<b>Gepocheerde peer</b>	7,00
<i>In vanille, steranijs en kaneel met sorbetijs en crème Anglaise.</i>	
<b>Franse en Friese kazen</b>	12,00
<i>Presentatie van verschillende kaassoorten geserveerd met appelstroop en amandelbrood.</i>	

### BEGELEIDENDE DESSERTWIJNEN

#### **BANYULS '5 ANS D'AGE DOMAINE DE BAILLAUR**

Frankrijk | Roussillon | La Cave de l'Abbé Rous Banyuls sur mer. Druif: Grenache Gris & Grenache Noir.  
Dakpannen. Geur van gekonfijt fruit en vijgen. Zeer geconcentreerde intens friszoete smaak van rijp rood fruit, pruim en kruiden. De afdronk is heerlijk belegen met tonen van chocolade.  
Per glas: 6,00

#### **MOSCATO D'ASTI "BRICCO RIELLA"**

Italië | Piëmonte | Cascina Pian d'Or, Mango d'Alba. Druif: Moscato Bianco.  
Geelgroene kleur. Licht mousserende, zoete wijn. Zeer geurig, fris en met slechts 5,5% alcohol. Impressies van verse muskaat in de geur en smaak maar ook wat tonen van abrikoos en perzik.  
Per glas: 5,00

#### **FEILER-ARTINGER "RUSTER AUSBRUCH"**

Oostenrijk | Burgenland Neusiedlersee-Hügelland | Weingut Feiler-Artinger. Druif: Chardonnay, Neuburger, Weisburgunder en Welschriesling.  
Goudgeel van kleur. De geur is kruidig met honingtonen en exotisch fruit en tabak. De smaak is stevig en volzoet met citrusfruit, gebrande hazelnoot en een lange afdronk.  
Per glas: 7,00

#### **EL CANDADO PEDRO XIMENEZ**

Spanje | Jerez | El Candado. Druivensoort: Pedro Ximenez.  
Heeft een donker mahonie kleur. Tonen van noten, vijgen, dadels en chocolade. Intens zoet en prachtig complex in de geur. De smaak is heel zacht en fluwelig.  
Per glas: 4,00

Het is mogelijk dat onze gerechten allergenen bevatten

*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.*