

# *Thom van der Heide Wolkom menu*

*Hartelijk WOLKOM in restaurant de Oranjetuin. Graag serveren en presenteren wij u gastronomie met passie en beleving. Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe, laat u verrassen en geniet!*

*Thom van der Heide  
Chef de cuisine: Joram van der Staaij en team*

*Tartaar van Albacore tonijn met vinaigrette van wad garnalen, ponzu en kruidenslaatje*

*Zacht gegaarde schelvisfilet in limoen en olijfolie zacht gegaard met variëteiten van bloemkool*

*Rund & truffel Draadjes vlees uit Katlijk, op lage temperatuur gegaard met aardappelmousseline, gekonfijte rode uien, eendenlever en truffeljus*

*Witte chocolade en citroen panna cotta van gekarameliseerde witte chocolade met vanille crème en sorbet van "dikke citroen" van Weduwe Joustra*

*38,50 per persoon*

## *Prieuwke menu*

*52,50 per persoon*

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

*Dit menu is tot 19.00 uur te bestellen.*

## *Wijnarrangementen*

*Voor de echte liefhebber. Per gerecht kunt u 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>

## **Tjaarda' s 3 gangen keuzemenu**

*36,50 per persoon*

### **Voorgerechten**

*Keuze uit*

#### **Geroosterde schelvisfilet**

*Gegaard in olijfolie met limoen en Himalaya zout, daarna geroosterd met laurier gerookte biet en dille emulsie*

*Wijnadvies: Wairau River Sauvignon blanc*

*Nieuw Zeeland | Marlborough | Wairau River Wines. Druif: Sauvignon blanc .*

*7,00*

#### **Carpaccio Picanha**

*Van het runderstaartstuk met cremeux van overjarige kaas en voorjaarsgroenten*

*Wijnadvies: "Cuvee Stéphane Bouix" Viognier*

*Frankrijk | Languedoc | Domaine Haut de Mourier. Druif: Viognier*

*6,00*

#### **Terrine van Hollandse tamme eend**

*Met rode uien chutney, geroosterde uien crumble en rode port balsamico vinaigrette*

*Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva "Salmariano"*

*Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.*

*7,00*

#### **Vegetarische carpaccio**

*Van gemengde groenten, geschaafde Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en vinaigrette van ponzu en komkommer*

*Wijnadvies: Coteaux du Languedoc "Les Romanes"*

*Frankrijk | Languedoc | A.O.P. Coteaux du Languedoc | Vignerons du Sommierois, Sommieres.*

*Druif Grenache blanc & Rousanne.*

*5,00*

## **Hoofdgerechten**

Keuze uit

### **Wad garnalen risotto en waterkers**

*Met garnalen van de kotter TX 65 met jus van waterkers en groene kruidenkrokant*

*Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron*

*Frankrijk | Bourgogne, Mâconnais Mâcon | Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay  
6,00*

### **Op de huid gebakken kabeljauw**

*Met geroosterde mosterdkruidenkorst en een witte wijn-safranjus*

*Wijnadvies: "Cuvee Stéphane Bouix" Viognier*

*Frankrijk | Languedoc | Domaine Haut de Mourier. Druif: Viognier  
6,00*

### **Gegrilde kalfsrib-eye**

*Met mousseline van aardappel en truffel geserveerd met jus Merlot*

*Wijnadvies: Monferrato "Montej"*

*Italië | Piemonte | Villa Sparina Monterotondo. Druif: Barbera  
5,00*

### **Zacht gegaarde lamsprocureur**

*Met voorjaarsgroenten, aubergine kaviaar en lamsjus*

*Wijnadvies: Ribera del Duero "Roble"*

*Spanje | Rueda & Ribera del Duero | Bodegas Comeng. Druif: Tempranilla tinto  
5,00*

### **Vegetarische risotto**

*Met Grana padano kaas, bloemkooltempura en bloemkoolzalf met truffel*

*Wijnadvies: Verdecchio dei Castelli di Jesi Clasico Riserva "Salmariano"*

*Italië | Marche | Giovanni Marotti Campa, Morro d'Alba. Druif: Verdicchio.  
7,00*

*Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten of salade en triple cooked "pommes pont neuf" van Frieslanders*

## **Nagerechten**

Keuze uit

### ***Tarte tatin, op de kop gebakken appeltaartje met boerenjongens ijs & gezouten karamel***

*Wijnadvies: Feiler- Artinger "Ruster Ausbruch"*

*Oostenrijk | Burgenland Neusiedlersee-Hüglland | Weingut Feiler-Artinger. Druif: Chardonnay, Neuburger, Weisburgunder en Welschriesling*

7,00

### ***Witte chocolade mousse***

### ***Met filo karamel schotsen, in Grand Marnier gemarineerde sinaasappel en Grand Marnier ijs***

*Wijnadvies: Banyuls "5 ans d' Age" Domaine de Baillaury*

*Frankrijk | Rousillon | La Cave de l' Abbé Rous Banyuls sur mer. Druif: Grenache Gris & Grenache Noir*

6,00

### ***Wouters bergje***

### ***Parfait van watermunt met chocolade crumble en Berenburg-vanillesaus***

*Wijnadvies: Feiler- Artinger "Ruster Ausbruch"*

*Oostenrijk | Burgenland Neusiedlersee-Hüglland | Weingut Feiler-Artinger. Druif: Chardonnay, Neuburger, Weisburgunder en Welschriesling*

7,00

### ***Tartaar van vers fruit***

### ***Met een coulis van passievrucht en rozenwater en sorbetijs***

*Wijnadvies: Moscato d' Asti "Bricco Riella"*

*Italië | Piëmonte | Cascina Pian d' Or, Mango d' Alba. Druif: Moscato Bianco.*

5,00

*Losse gerechten:*

*Voorgerechten 11,00*

*Hoofdgerechten 23,50*

*Nagerechten 11,50*

*Bijspassend wijn arrangement 19,50*

## ***Klassiekers “a la carte”***

### **Voorgerechten**

***Huis gerookte zalm*** gemarineerd met natuurzuiver zout, citroen & graan jenever, gerookt op snippers van appelbomen

12,50

*Wijnadvies: Stone Barn Chardonnay*

*Verenigde Staten | Delicato Family Vineyards, Manteca. Druif: Chardonnay.*

6,00

***Kreeftenbisque*** met wad garnalen van TX65

9,50

*Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron*

*Frankrijk| Bourgogne, Mâconnais Mâcon| Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay*

6,00

***Krokant gebakken kalfszwezerik*** met risotto & eekhoorntjesbrood

14,50

*Wijnadvies: Wairau River Pinot Noir*

*Nieuw Zeeland | Marlborough | Wairau River Wines, Blenheim. Druif: Pinot Noir.*

7,00

### **Hoofdgerechten**

***Noordzee tong*** In zijn geheel gebakken & gearroseerd in roomboter, aan tafel gefileerd

39,50

*Wijnadvies: Mâcon- Péronne Domaine du Bicheron*

*Frankrijk| Bourgogne, Mâconnais Mâcon| Daniel Rousset Péronne. Druif: Chardonnay*

6,00

***Tournedos*** met Merlot jus

34,50

*Wijnadvies: Stone Barn Merlot*

*Verenigde Staten | Californië. | Delicato Family Vineyards, Manteca Druif: Merlot*

6,00

## **Desserts**

***Kaas presentatie*** een selectie van regionale & internationale kazen geserveerd met kweeperen chutney en notenbrood

11,50

*Wijnadvies: Dow's "aged 10 years" Tawny Port  
Portugal | Douro | Bodegas Camillo Castilla.*

6,70

***Grand dessert*** een compilatie van verschillende soorten patisserie

12,50

*Wijnadvies: Moscato d' Asti "Bricco Riella"*

*Italië | Piëmonte | Cascina Pian d' Or, Mango d' Alba. Druif: Moscato Bianco.*

5,00