

**Gewaardeerde gast,
Van harte welkom in restaurant de Oranjetuin.**

Het voorjaar van 2019 brengt ons weer mooie producten zoals
Regionaal lamsvlees, zomertruffels, asperges en prachtige vissoorten.

Verder proberen wij zo mogelijk onze kaas, zuivel, vis en vlees bij leveranciers
uit de buurt te halen.

Wat bij de boer begint maken wij af met ziel, zaligheid en elegantie.

Onze keuken is overwegend klassiek met een tintje nieuw Nederlands en Frans.

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

Koude & warme bereidingen als voor- & tussengerecht

Paling

Gerookte paling, gelakt met appelstroop, gemarineerde asperges, yuzu en crème fraiche 16,50 euro

Rund

Tartaar van Fries weiderund met crème van gerookte eidooier, zomertruffel en aardappelkrokant 12,50 euro

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met structuren van bloemkool, amandel en een zachte knoflookjus 12,50 euro

Krab en garnalen

Bisque met wadgarnalen, lente ui en krokant desembrood 9,50 euro

Oranjewouds tuintje

Groenten palet van biet, peen en knol geparfumeerd met witte balsamico en emulsie van lavas 9,50 euro

**Gelieve menu's alleen per tafel te bestellen,
natuurlijk houden wij rekening met uw wensen.**

Heeft u vragen over allergieën of dieetwensen laat het ons weten.

Vis bereidingen als hoofdgerecht

Griet

Gegrilde grietfilet met spinazie, gerookte wortel, flan van Hollandse garnalen en romige bouillabaisse saus 32,50 euro

Zeeduivel

Gebakken zeeduivel met gedroogde turf gerookte worst, knolselderijmousseline en jus van postelein 28,50 euro

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met lamsoren, zeekraal, gerookte aardappel en jus van kombu 26,50 euro

Vlees bereidingen als hoofdgerecht

Rund

Draadjesvlees, aardappelmousseline, rode uien confituur, eendenlever, zomertruffel en eigen jus
Black Angus ossenhaas, ingelegde prei, polenta, lente ui en eendenlever jus 31,50 euro

Lam

Gebakken Hollands lamsfilet met groene kruidenkorst, Hollandse asperges en morilles jus 29,50 euro

Varken

Langzaam gegaard geroosterd buikspek & pulled pork met gekarameliseerde uitjes, rabarber marmelade en jus van ahorn en munt 26,50 euro

Mond vermaak menu

Vier gangen verrassingsmenu 42,50 euro

Vijf gangen verrassingsmenu 52,50 euro

Zes gangen verrassingsmenu 62,50 euro

Proeverij Gastronomique

Proeverij van zes verschillende gerechten met champagne als aperitief, een bijpassend wijnarrangement en koffie of thee met friandises.

125,00 euro per persoon

Oranjetuin menu

Paling

Gerookte paling, gelakt met appelstroop, gemarineerde asperges, yuzu en crème fraiche

Of

Oranjewouds tuintje

Groenten palet van biet, peen en knol geparfumeerd met witte balsamico en emulsie van lavas

Of

Rund

Tartaar van Fries weiderund met crème van gerookte eidooier, zomertruffel en aardappelkrokant

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met lamsoren, zeekraal, gerookte aardappel en jus van kombu

Of

Rund

Draadjesvlees, aardappelmousseline, rode uien confituur, eendenlever, zomertruffel en eigen jus

Black Angus ossenhaas, ingelegde prei, polenta, lente ui en eendenlever jus

Kazen

Selectie regionale en internationale kazen geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden

Of

Aardbeien

Hollandse aardbeien met gekarameliseerd bladerdeeg, hangop, vanille en asperge gel

36,50 euro

Kazen

Kazen

Selectie regionale en internationale kazen van onze kaaswagen
geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden 14,50 euro

Desserts

Aardbeien

Hollandse aardbeien met gekarameliseerd bladerdeeg, hangop, vanille en
asperge gel 12,50 euro

Rabarber

Structuren van rabarber met roodfruit en boerenmelk roomijs 12,50 euro

Chocolade

Pure chocolademousse met mango, vijf specerijen gel, iets dragon en
roomijs van VOC kruiden 12,50 euro

Tiramisu

Espresso, sinaasappel, sinaasappelsorbet en Friese dûmkes crumble 12,50 euro