

Restaurant De Oranjetuin

**Gewaardeerde gast,
Van harte welkom in Restaurant De Oranjetuin.**

Het voorjaar van 2020 brengt ons weer mooie producten zoals regionaal lamsvlees, prachtige vissoorten en geweldig mooie groenten.

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

Wat lokaal en bij de boer begint maken wij af met ziel, zaligheid en elegantie op een (H)eerlijke manier

Onze keuken is overwegend regionaal, 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



Restaurant De Oranjetuin

Koude & warme bereidingen als voor- & tussengerecht

Kalfszwezerik

Krokant gebakken met parelgort risotto en zachte zwarte knoflookjus 16,00 euro

Zalm & coquille

Gebakken met farce van coquilles, sesam, crème fraiche en ingelegde worteltjes 12,50 euro

Ossenworst

Rouleau van ossenworst met eendenlevermousse, ingemaakte pompoen en Krokanten van Parmezaanse kaas 12,50 euro

Bouillabaisse

Een rijk gevulde vissoep 12,50 euro

Knolraap & eidooier

In hazelnootolie ingelegde knolraap met bloemkool pickles, truffel en zacht gegaard eidooier 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.



Restaurant De Oranjetuin

Vis bereidingen als hoofdgerecht

Noordzeetong

In roomboter gebakken (puur natuur)

dagprijs

Heilbot

Gebakken met curry van venkel en bergamot met een jus van lavas

29,50 euro

Snoekbaars

Op de huid gebakken met korst van Friese droge worst, romige schorseneren en een schuimige beurre blanc saus

27,50 euro

Vlees bereidingen als hoofdgerecht

Black Angus rund

Gebraden ossenhaas met tosti's van eendenlever, triple cooked aardappel, gekarameliseerde uien en eigen krachtige jus

36,50 euro

Regionaal lam

Proeverij van Katlijker lam, nek, rugfilet en zwezerik met gepofte aubergine, romige tuinerwten en lams jus

34,50 euro

Kalf

Op lage temperatuur gegaarde kalfswang met jonge peulvruchten, crème van bloemkool en augurken gel

32,50 euro

Mond vermaak menu

Vier gangen verrassingsmenu 42,50 euro

Vijf gangen verrassingsmenu 52,50 euro

Zes gangen verrassingsmenu 62,50 euro

Proeverij puur natuur

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

110,00 euro per persoon



Restaurant De Oranjetuin

Oranjetuin menu

Zalm & coquille

Gebakken met farce van coquilles, sesam, crème fraiche en ingelegde worteltjes

Of

Knolraap & ei dooier

In hazelnootolie ingelegde knolraap met bloemkool pickles, wintertruffel en zacht gegaard ei dooier

Of

Ossenworst

Rouleau van ossenworst met eendenlevermousse, ingemaakte pompoen en krokanten van Parmezaanse kaas

Heilbot

Gebakken met curry van venkel en bergamot met jus van lavas

Of

Parelgort

Risotto met Parmezaanse kaas, selectie van bospaddenstoelen en lavas jus

Of

Kalf

Op lage temperatuur gegaarde kalfswang met jonge peulvruchten, crème van bloemkool, augurken gel

Gerijpte kazen

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

Of

Chocolade en bloedsinaasappel

Chocolademousse (melk, wit en puur) met variëteiten van bloedsinaasappel en grand marnier

€ 36,50 euro



Restaurant De Oranjetuin

Oranjetuin menu (vegetarisch)

Knolraap & ei dooier

In hazelnootolie ingelegde knolraap met bloemkool pickles, wintertruffel en zacht gegaard ei dooier

Parelgort

Risotto met Parmezaanse kaas, selectie van bospaddenstoelen en lavas jus

Palmkool

Curry met enoki paddenstoelen, ingelegde bospeen met saus van kokos en citroengras

Chocolade en bloedsinaasappel

Chocolademousse (melk, wit en puur) met variëteiten van bloedsinaasappel en grand marnier

38,50 euro



Restaurant De Oranjetuin

Kazen

Gerijpte kazen

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

Desserts

Banaan en vijf specerijen

Tarte tatin van gekarameliseerde banaan, vijf specerijen gelei en romig kaneelijs 12,50 euro

Ananas

Taartje van gekonfijte ananas met sinaasappelgelei gepresenteerd met een magnum
van witte chocolade 12,50 euro

Chocolade & bloedsinaasappel

Chocolademousse (melk, wit en puur) met variëteiten van bloedsinaasappel en
Grand marnier 12,50 euro

Fries suikerbrood

Millefeuille van krokante wentelteefjes met parfait van Fries suikerbrood, kaneel,
mango en rode wijnsiroop 12,50 euro