

Restaurant De Oranjetuin staat voor:

Oprechte & attente service! –

Ons dinerconcept is een 3 t/m 5 gangen menu en deze kunt u nog uitbreiden met ons kaasassortiment.

De gerechten kenmerken zich door eenvoud met een verrassende smaak en een moderne presentatie.

Bent u vegetarisch of veganist dan presenteren wij u graag ons groentemenu van 4 gangen.

Uitgangspunt van onze keuken vormt het seizoen en lokale producten met als resultaat harmonieuze gerechten waarbij wij de klassieke basis op verrassende wijze weten te combineren met eigentijdse accenten.

De wijnkaart is samengesteld na een zorgvuldige selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven. Uniek is dat er 70 wijnen per glas te bestellen zijn.

Ons gastvrijheidsteam voorziet u graag van een passend én verrassend wijnadvis.

Gastheer Thom van der Heide en Chef de Cuisine Joram van der Staaij geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Naast het menu SigNatuur stellen wij wekelijks een TJAARDA'S GOURMOND keuze menu voor u samen.

Graag serveren en presenteren wij u gastronomie met passie en beleving. Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe.

Laat u verrassen en geniet!

Voor zondags:

High Tea Bosrijk genieten van een High Tea in Hotel Tjaarda. Wij serveren voor u mooie theesoorten met daarbij heerlijke lekkernijen uit eigen keuken.
Onze High Tea wordt in vier delen geserveerd.
€ 23,75

High Wine Onze tip voor gastronomische genietters, de High Wine! Ontdek hoe de combinatie van wijn en gerechtjes elkaar aanvullen en versterken.
De gerechtjes die geserveerd worden zijn afhankelijk van de seizoenen.
€ 27,50

Lunch Sunday roast

3-gangen € 32,50

TJAARDA'S GOURMOND keuze menu:

3- gangen € 37,50

SigNatuur menu:

4- gangen € 42,50

5- gangen € 52,50

6-gangen € 62,50

All-in-menu

6-gangen Inclusief champagne aperitief, wijnarrangement, tafelwater en koffie/thee met friandises
€ 115,00

Sharing Prieuwke menu:

10-gangen Verschillende micro gerechten geserveerd in meerdere gangen
€ 47,50

TJAARDA'S GOURMOND keuze menu

Paling

Gerookt gelakt met appelstroop, Friese woudenkoek en crème van roggebrood

OF

Diamanthaas

Op olijfboom spaanders gerookt met ganzenlevermousse, taggiasche olijven en een selectie van bospaddenstoelen

IJselmeerbaars

Op de huid gebakken met tagliatelle van courgette, aardappelkaantjes en saus van Koningskruid

OF

Rund

Zacht gegaarde runder sukade met romige spitskool, bosui, polenta frites en eigen jus

Gerijpte kazen

Selectie regionale en Internationale kazen geserveerd met getoast noten – en vijgenbrood en andere zoetigheden

OF

Bramen & karnemelk

Verschillende bereidingen van bramen met karnemelk roomijs en eiwit schotsen

Tjaarda menu vegetarisch



Knolraap & eidooier

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

Parelgort

Risotto met Parmezaanse kaas, selectie van bospaddenstoelen en lavas jus

Palmkool

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

Hollandse aardbeien

Millefeuille met gemarineerde Hollandse aardbeien, vanille hangop en verveine roomijs

€ 38,50

