

## **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 GOURMAND 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 GOURMAND 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 GOURMAND keuze menu**

### **Yellow fin tonijn**

Als tartaar en gegrild met gerookt sesam, duizend dagen bouillon en wasabi crème

**OF**

### **Wild zwijn**

Terrine van pulled wild zwijn, bbq saus, appelgel en eendenlever

### **Snoekbaars**

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met stampotje van knolselderij, stoofperen, droge worst en saus van Riesling wijn

**OF**

### **Hert**

Gebraden hertenrugfilet met een korst van macadamia noten, spruitjes pastinaakmousseline, oerbietjes en jus van kardemom

### **Gerijpte kazen**

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

**OF**

### **Mandarijn & witte chocolade**

Structuren van mandarijn; pastille, witte chocolade/verveine, mandarijn mousse, sorbetijs met gel van aloë vera

## **Tjaarda menu vegetarisch**



### **Bospaddenstoelen & geitenkaas**

Terrine van bospaddenstoelen met Friese geitenkaas, structuren van rode uien, tomaten ketchup en hazelnoten vinaigrette

### **Aardperen en schorseneren**

Luchtige mousse van schorseneren met aardperen, zacht gegaarde eidooier, aarde van bospaddenstoelen en groene kruidenolie

### **Polenta**

Krokante polenta met zwarte knoflook met groenten van het seizoen van “broerderij De knipe”

### **Mandarijn & witte chocolade**

Structuren van mandarijn; pastille, witte chocolade/verveine, mandarijn mousse, sorbetijs met gel van aloë vera

€ 38,50