

Restaurant De Oranjetuin staat voor:

Oprechte & attente service! –

Ons dinerconcept is een 3, 4 of 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 veganistisch dan presenteren wij u graag ons vegetarisch menu van 4 of 5 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 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!

TJAARDA'S GOURMAND keuze menu:

3- gangen € 39,00

TJAARDA'S vegetarisch menu:

6- gangen € 59,50

5- gangen € 49,50

4-gangen € 39,50

Signatuur menu:

6- gangen € 65,00

5- gangen € 55,00

4-gangen € 45,00

All-in-menu:

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

Prieuwke menu:

10-gangen Verschillende micro gerechten geserveerd in meerdere gangen
€ 52,50 (tot 19.30 uur te bestellen)

Sunday Roast

3-gangen Lekker genieten op zondagmiddag met een keuze in het hoofdgerecht
€ 35,00 (uiteeraard is dit menu uit te breiden naar 4, 5 en 6 gangen)
(te bestellen van 13.00 uur tot 17.00 uur)

TJAARDA'S GOURMAND keuze menu

Zalm

Als sashimi met slaatje van knolselderij, mierikswortel, radijs, wasabi emulsie

OF

Tomaat

In structuren met burrata en basilicum

OF

Terrine van wild zwijn wangetjes

Met gevogeltelever, kweeperencompote en aceto vinaigrette

Kabeljauw

Gebakken met hutspot structuren van bospeen, zoete ui, aardappel en zolderspek

OF

Wilde eend filet

Met geroosterde bospeen. Het boutje gekonfijt in eigen jus

OF

Hert

Zacht gegaard met hazelnoot, rode kool, vijg en saus van rode port

Gerijpte kazen

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

OF

Sablé

Gevuld met vanille crème, kastanjes, pure chocolade en tonkabonen roomijs

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Meld het ons of vraag naar onze allergenenkaart. Onze gerechten zijn bereid in een omgeving waar diverse allergenen aanwezig zijn, al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

Vegetarisch menu TJAARDA

Tomaat

In structuren met burrata en basilicum

Rode biet

Als risotto met zwarte olijf en krokante kappertjes

Witlof & cantharellen

Gekarameliseerd met gebakken cantharellen en bleu de Wolvega kaas

Gerijpte kazen

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

Sablé

Gevuld met vanille crème, kastanjes, pure chocolade en tonkabonen roomijs

De teelt van onze groenten en kruiden!

Wij nemen u graag mee in het verhaal van de herkomst van onze dagelijkse verse, lokale groente en kruiden producten. Restaurant de Oranjetuin wordt dagelijks voorzien van verse groenten geleverd door de kleinschalige tuinderij de "Broerderij" dat gevestigd is in het dorpje de Knipe nabij Oranjewoud.

De "Broerderij" wordt door twee broers draaiende gehouden en teelt op een duurzame wijze. Er zit nauwelijks tijd tussen de oogst van de groenten en het daadwerkelijk serveren van de groenten aan onze gasten.

Wij zijn trots op onze samenwerking met de "Broerderij" die ons voorzien van de mooiste en eerlijkste producten!

Koude en warme bereidingen als voor – & tussengerecht

Eendenlever

Gebakken, getoast Fries suikerbrood, rode uienmarmelade en eenden jus € 16,00

Rode biet

Als risotto met zwarte olijf en krokante kappertjes € 14,50

Zalm

Als sashimi met slaatje van knolselderij, mierikswortel, radijs en wasabi emulsie € 13,00

Fries weiderund

Gemarineerd en gepekeld met rucola, crèmeux van Parmezaanse kaas en kappertjes € 13,00

Tomaat

In structuren met burrata en basilicum € 12,00

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Kabeljauw

Gebakken met hutspot structuren van bospeen, zoete ui, aardappel en zolderspek € 28,00

Vis van de dag

Garnituur afgestemd op de vis dagprijs

Hert

Zacht gegaard met hazelnoot, rode kool, vijg en saus van rode port € 29,50

Vlees van de dag

Garnituur afgestemd op het vlees dagprijs

Witlof & cantharellen

Gekarameliseerd met gebakken cantharellen en bleu de Wolvega kaas € 19,50

Kaas & desserts

Kazen

Selectie regionale en internationale kazen geserveerd met getoast noten - vijgenbrood en andere zoetigheden € 14,50

Sablé

Gevuld met vanille crème, kastanjes, pure chocolade, tonkabonen € 14,50

