

Restaurant De Oranjetuin staat voor:

Oprechte & attente service! –

Ons dinerconcept is een 3, 4 of 5 gangen menu en deze kunt u 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 meer dan 70 wijnen per glas te bestellen zijn.

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

Chef de Cuisine Joram van der Staaij en zijn team geven dagelijks gestalte aan onze gastronomische filosofie. Naast het menu Signatuur stellen wij maandelijks een TJAARDA'S GOURMAND keuze menu voor u samen.

Graag serveren en presenteren wij u gastronomie met passie en beleving. Ik wens u samen met het team een mooie ervaring toe!

Thom van der Heide

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, bru 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)**

TJAARDA'S GOURMAND keuze menu

Kabeljauw

Ingelegd, luchtige crème van limoen, ponzu vinaigrette, en kalfszwezerik croutons

OF

Hollandse asperges

Tulpenknolletjes ingemaakt met aspergebouillon, mousseline van cevenne ui en zuurdesembrood

OF

Kalf

als lende, gemarineerd en gegaard op de big green egg, gepekeld eidooier, krokant kappertjes blad en gebrande mosterd

Zeeduivel

Gebakken in zolderspek, asperges, dragonolie, morilles en gerookte paling van van 'Everen'

OF

Jonge prei & bloemkool

Geroosterd met krokante bloemkool, velouté van amandelmelk, knoflook en bleu de Wolvega kaas

OF

Veenweide lam

Twee bereidingen (nek en rack) met artisjok, jonge peulvruchten, krokante polenta en zwarte knoflook

Gerijpte kazen

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

OF

Mango en witte chocolade

Fryske Gea honing, munt, passievrucht, witte chocolade

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

Hollandse asperges

Tulpenknolletjes ingemaakt met aspergebouillon, mousseline van cevenne ui en zuurdesembrood

ei & waterkers

Parelgort als risotto met waterkers, morilles, kwartel ei, 12 maanden gerijpte Parmezaanse kaas en truffel

Jonge prei & bloemkool

Geroosterd met krokante bloemkool, velouté van amandelmelk, knoflook en bleu de Wolvega kaas

Gerijpte kazen

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

Mango en witte chocolade

Fryske Gea honing, munt, passievrucht, witte chocolade

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 en krul met getoast suikerbrood, crunch van hazelnoten, rode uienmarmelade en eenden jus

Kabeljauw

Ingelegd, luchtige crème van limoen, ponzu vinaigrette, en kalfszwezerik croutons

Kalf

als lende, gemarineerd en gegaard op de big green egg, gepekeld eidooier, krokant kappertjes blad en gebrande mosterd

Hollandse asperges

Tulpenknolletjes ingemaakt met aspergebouillon, mousseline van cevenne ui en zuurdesembrood

ei & waterkers (warme bereiding)

Parelgort als risotto met waterkers, morilles, kwartel ei, 12 maanden gerijpte Parmezaanse kaas en truffel

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Zeeduivel

Gebakken in zolderspek, asperges, dragonolie, morilles en gerookte paling van van 'Everen'

Veenweide lam

Twee bereidingen (nek en rack) met artisjok, jonge peulvruchten, krokante polenta en zwarte knoflook

Jonge prei & bloemkool

Geroosterd met krokante bloemkool, velouté van amandelmelk, knoflook en bleu de Wolvega kaas

Kaas & desserts

Gerijpte kazen

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

Mango en witte chocolade

Fryske Gea honing, munt, passievrucht, witte chocolade