

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 wijnadvis.

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 friandises
€ 115,00

Priuwke menu:

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

TJAARDA'S GOURMAND keuze menu

Makreel

Cevichi – gember – komkommer – piccalilly

OF

Watermeloen

Olijfolie – zuurdesem – zwarte olijven – ziltige plantjes

OF

Katlijker rund

Augurken – enoki – piccalilly

Kabeljauw

Zilte zeegroente – knolselderij – daslook

OF

Bloemkool

Groene asperge – lente ui

OF

Kalf ribeye

Aardappel – mosterd – biologische shiitake – ahornsiroop

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen - getoast noten - vijgenbrood

OF

Aardbei

Vlierbloesem – zuring

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

Watermeloen

Olijfolie – zuurdesem – zwarte olijven – ziltige plantjes

Aardpeer

Risotto – mascarpone – zomer truffel – macadamia

Bloemkool

Groene asperge – lente ui

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen - getoast noten - vijgenbrood

Aardbei

Vlierbloesem – zuring

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

Suikerbrood – hazelnoten - rode ui- eenden jus € 19,50

Makreel

Cevichi – gember – komkommer – piccalilly € 17,50

Katlijker rund

Augurken – enoki – piccalilly € 17,50

Aardpeer

Risotto – mascarpone – zomer truffel – macadamia € 17,50

Watermeloen

Olijfolie – zuurdesem – zwarte olijven – ziltige plantjes € 15,50

Vis, vlees en vegetarische bereidingen als hoofdgerecht

Kalf ribeye

Aardappel – mosterd – biologische shiitake – ahornsiroop € 34,50

Kabeljauw

Zilte zee­groente – knolselderij – daslook € 32,50

Risotto

Aardpeer – mascarpone – zomer truffel – macadamia € 24,50

Kaas & desserts

Gerijpte kazen

Regionale en internationale kazen geserveerd met getoast noten – vijgenbrood € 14,50

Aardbei

Vlierbloesem – zuring € 14,50