

# ORANJERIE

JOURE

DINERKAART

# VOORGERECHTEN

**Broodplankje\*** 8.75

Vers afgebakken breekbrood met huisgemaakte dips.

**Gazpacho\*\*** 7.95

Verfrissende koude Spaanse tomatensoep met bleekselderij, paprika en komkommer.

**Kerriesoep\*** 8.50

Romige kerriesoep met verse koriander en frisse appel.

**Carpaccio** 13.50

Dungesneden rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, broadbeans, truffelmayonaise en pesto.

**Wrap Gerookte Zalm** 13.50

Wrap gevuld met gerookte zalm, bieslookcrème, sla, komkommer, rode ui en kappertjes.

**Pasta Quattro\*** 12.95

Vier verschillende pastasoorten met seizoensgroenten, romige doperwtencrème en Italiaanse kruiden.

**Caprese\*** 12.95

Verse mozzarella en rijpe tomaat met basilicum, extra vierge olijfolie en pesto.

## SALADES

**Caesar Salade** 17.50

Knapperige romaine sla, Parmezaanse kaas, krokant spek, ei, croutons en een klassieke Caesar-dressing.

**Carpaccio Salade** 19.50

Salade met rundercarpaccio, pesto, Parmezaanse kaas, broadbeans en cherrytomaatjes.

**Couscous Salade\*\*** 16

Frisse couscoussalade met rozijnen, groenten, granaatappelpitjes en een yoghurt-munt dressing.

# HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet

## Ribeye met Chimichurri 31.95

Gegrilde ribeye met chimichurri, doperwtent-muntcrème en seizoensgroenten.

## Sukade Steak 27.95

Langzaam gegaarde sukade van rund, geserveerd met jus, pastinaakcrème en seizoensgroenten.

## Langzaam Gegaarde Varkensprocureur 26.95

Malse varkensprocureur met mosterdcrème, krokante pancetta en kruidensla.

## Zeewolf 28

Gebakken zeewolffilet met gestoofde kerriekool en gebrande mosterdzaadjes.

## Zalmfilet 27.50

Op de huid gebakken zalmfilet met gegrilde wortel, zeekiemen en een witte wijn-citroensaus.

## Kipsaté 24.50

Malse kippendijsaté met satésaus, kroepoek, atjar en krokante uitjes.

## Burger op brioche 22.50

Burger op briochebol met cheddar, sla, tomaat, augurk, rode ui, nachochips en barbecuesaus.

## Avocado Burger\* 20.95

Vegetarische avocaburger op briochebol met cheddar, sla, tomaat, augurk, rode ui, nachochips en barbecuesaus.

## Shakshuka\*\* 22.50

Een kruidige stoof van diverse groenten met een ei, geserveerd met naanbrood en harissa-yoghurt

## Bloemkoolsteak\*\* 21.50

Geroosterde bloemkoolsteak met groentechips, granaatappel, naanbrood en harissa-yoghurt.

## BIJGERECHTEN

Zoete aardappelfriet\* 5.50

Frisse Salade\* 4.50

# NAGERECHTEN

## **Fryske Tiramisu** 10.50

Een Friese variant op de klassieke tiramisu met Sonnema Beerenburg, mascarpone en Fryske dúmkes.

## **Parfait van Framboos** 10.50

Luchtige frambozenparfait met meringuecrumble.

## **Zomerkoninkjes** 10.50

Verse aardbeien met gele room, romig vanille-ijs en slagroom.

## **Sorbet \*\*** 11.95

Een frisse sorbet met seizoensfruit, sorbetijs en slagroom.

## **Soft Serve Lemon Meringue** 9.95

Romig softijs met lemon curd, krokante meringuecrumble en gekarameliseerde hazelnoot.

## **Petit Four \*\*** 10.50

Een verrassende selectie van vier verschillende miniatuurgebakjes



Vegetarisch



veganistisch gerecht of kan veganistisch worden bereid

## **ALLERGIEËN & DIEETWENSEN**

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Laat het gerust weten, dan houden we hier rekening mee!





ORANJERIE  
— JOURE —