

Lunchkaart

Welkom in Van Buren

Welkom in Van Buren, het restaurant van het Eden Oranje Hotel Leeuwarden. De naam Van Buren voert terug naar het roemruchte verleden van het Eden Oranje Hotel als epicentrum van de laatste edities van de Elfstedentocht. Terwijl Zijne Koninklijke Hoogheid Prins Willem-Alexander onder de naam W.A. van Buren deze tocht der tochten met succes volbracht, was het Eden Oranje Hotel het kloppende hart van journalistiek Nederland.

Onze menukaart

Vanmiddag kunt u genieten van kwaliteitsproducten uit het seizoen. Ons lunchmenu bevat frisse salades, verse broodjes en heerlijke warme gerechten. Wij gebruiken uitsluitend verse ingrediënten van topkwaliteit en dat proeft u!

Eelco Hobma, Chef de Cuisine

Lunchkaart

Keuze Menu / Choice menu

Een voorgerecht & een hoofdgerecht – of – een hoofdgerecht & een nagerecht .	25,00
Een voorgerecht, een hoofdgerecht & een nagerecht.	32,50
A starter & a main course – or – a main course & a dessert.	
A starter, a main course & a dessert.	

Voorgerechten / Starters

Salade van gebraden eendenborst met atjar van paddenstoelen, taugé en paprika.	10,50
Salad of roasted duck breast with an acar of mushrooms, taugé and paprika.	
Gerookte meerval op zwarte spaghetti met een anti boise van Noorse garnalen	11,00
Smoked catfish on black spaghetti with an anti-boise of Norwegian shrimps.	
Lasagne van riper krite kaas, gedroogde tomaat, courgette en paprika.	10,50
Lasagna of riperkrite cheese – a specialised Frisian spice cheese – (sun) dried tomato, courgette, and paprika.	
Rundercarpaccio met rucolasla, pijnboompitten en parmezaanse kaas.	11,00
Beef Carpaccio with arugola, lettuce, pine nuts, and parmesan cheese.	

Soepen / Soups

Romige pompoensoep met gebakken gamba's.	8,75
Creamy pumpkin soup with baked prawns.	
Krachtige ossenstaart bouillon geserveerd met een rouleaux van kalfs wang.	8,75
Robust oxtail bouillon, served with a rouleaux of veal cheek.	

Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood.
All our starters and soups are served with oven-fresh bread.

Lunchkaart

Hoofdgerechten / Main courses

Hertenbiefstuk met hachee van hert, spruitjes en aardpeer met een saus van madeira. 22,50
Venison steak with a hash of deer, Brussels sprouts, and Jerusalem artichoke. With Madeira sauce.

Quiche gevuld met rode ui, tomaat, roseval aardappel en geitenkaas. Hierbij een sabayon van gegrilde paprika. 19,50
Quiche, filled with red onion, tomato, Roseval potato, and goat cheese, served with a sabayon of grilled paprika.

Gebraiseerde kalfsborst, loempia gevuld met gerookte groente omlijst met een saus van bok bier. 21,50
Braised veal breast, egg roll filled with smoked vegetables, framed with a sauce made of bock beer.

In briquedeeg gebakken heilbot en garnalen met een fondant van tomaat. 21,50
Halibut and shrimps, baked in brique dough with a tomato fondant.

Wij serveren alle hoofdgerechten met gebakken aardappelen.
All our main dishes are served with roast potatoes.

Nagerechten / Desserts

Arretjescake met witte chocolade mousse en dronken vijgen. 7,75
"Arretjescake" with white chocolate mousse and drunk figs.

Parfait van honing en whiskey met een compote van ananas en cranberry's. 7,75
Honey and whiskey parfait with a pineapple and cranberry compote.

Clafoutis van gewelde pruimen met kaneelijs. 7,75
Clafoutis of plums with cinnamon ice cream

Koffie "van Buren". Koffie of thee naar keuze met per persoon een heerlijk bordje friandises. 7,75
Coffee "van Buren". Coffee or tea with a lovely plate of friandises.

Lunchkaart

Salades / Salads

Mesclun salade met huisgerookte zalm en Noorse garnalen.	9,75
Mesclun salad with home smoked salmon and Norwegian shrimps.	
Salade met geitenkaas, walnoten en een honing–limoen dressing.	9,75
Salad with goat cheese, walnuts, and a honey–lime dressing.	
Rundercarpaccio met riperkrite kaas en rucola salade.	10,50
Beef Carpaccio with riperkrite cheese and arugula salad	
Bovenstaande salades met friet? Maak dit kenbaar bij uw bestelling.	Toeslag 3,50
Would you like to add a portion of chips to any of the salads above?	<i>Surcharge 3,50</i>
Please let us know when we take your order.	

Soepen / Soups

Romige pompoensoep met gebakken gamba's.	8,75
Creamy pumpkin soup with baked prawns.	
Krachtige ossenstaart bouillon geserveerd met een rouleaux van kalfs wang.	8,75
Robust oxtail bouillon, served with a rouleaux of veal cheek.	
Soep van de dag. Elke dag vers en elke dag lekker!	5,75
Soup of the day. Fresh every day and delicious every day!	
Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood.	
All our starters and soups are served with oven–fresh bread.	

Lunchkaart

Broodjes / Rolls

Lunch break: kopje soep van de dag, pistolet gezond, en een kleine uitsmijter rosbeef. 12,95
Lunch break: a bowl of our soup of the day, cheese and salad baguette and fried eggs and roastbeef on bread.

Italiaanse bol gevuld met hachee van hert. 9,75
Italian roll filled with deer hash.

Focaccia met huisgerookte zalm, gerookte komkommer en diverse sla soorten. 9,75
Focaccia with home smoked salmon, smoked cucumber, and a variety of lettuce.

Waldkornbol met parmaham, riperkrite kaas en gegrilde courgette. 9,75
Wholemeal bun with Parma ham, riperkrite cheese, and grilled courgette.

Panini ham & kaas. Een lekker alternatief voor de oer-Hollandse tosti! 8,75
Panini ham & cheese. A nice alternative for the ultra-Dutch toasted ham and cheese sandwich!

Club sandwich "van Buren" met kip, ei en spek op Zweeds vikingbrood. 8,75
Club sandwich "van Buren" with chicken, egg and bacon on Swedish Viking bread.

Twee kwaliteitskroketten van "Van Dobben" met wit of bruin brood. 8,75
Two high-quality croquettes from Van Dobben with white or brown bread.

Eiergerechten / Egg dishes

Drie spiegeleieren met ham of kaas of ham & kaas op wit of bruinbrood. 8,75
Three eggs with the sunny-side up, with ham or cheese, or ham & cheese, on white or brown bread.

Omelet met verschillende paddenstoelen. Wit of bruinbrood? 9,75
Omelette with a variety of mushrooms. White or brown bread?