

# Dinermenu

## 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.

## Live muziek op zaterdag!

Elke zaterdagavond verzorgt onze pianist Arend Piersma een live optreden van 17:30 uur tot 21:30 uur. U zult merken dat zijn muziek een extra dimensie aan uw diner geeft. Kom dus heerlijk proeven, luisteren en genieten op zaterdagavond. Tot dan!

## Onze menukaart

Vanavond kunt u genieten van kwaliteitsproducten uit het seizoen in verrassende, maar ook klassieke combinaties. Wij gebruiken uitsluitend verse ingrediënten van topkwaliteit en dat proeft u!

Naast de gerechten op de menukaart koken wij dagelijks een 3-gangen dagmenu voor 29,50 en een 8-gangen proeverijmenu voor 39,50. Onze keuken is 365 dagen per jaar geopend tot 22:00 uur. Eet smakelijk!

Eelco Hobma, Chef de Cuisine

# Dinermenu

## Voorgerechten

<b>Zalmforel &amp; Zeebaars</b>	 <i>Chardonnay Mâcon-Villages</i>	
Carpaccio van zalmforel en zeebaars met een crème van bosui.		9,00
<b>Strudel van Kabeljauw &amp; Zalm</b>	 <i>Pinot Grigio Domenico Armani IO</i>	
Hartige warme strudel met vis, spinazie en jus van kreeft. Ook als tussengerecht te bestellen!		10,00
<b>Cannelloni van Runderstaartstuk</b>	 <i>Grüner Veltliner Windspiel</i>	
Mals rundvlees gevuld met een salade van aardappel, parmezaanse kaas en paprika.		9,00
<b>Huisgerookte Varkenshaas</b>	 <i>Pinot Noir Bourgogne AC</i>	
Huisgerookte varkenshaas met parmaham en gecarameliseerde witlof.		9,00
<b>Rillettes van Konijnenbout</b>	 <i>Cabernet de Saumur Cabernet Franc AC</i>	
Geserveerd met gemarineerde gamba's en een crème van mango en koriander.		10,50
<b>Kletskopjes van Tijn</b>	 <i>Chardonnay Deakin Estate</i>	
Hartige kletskopjes met een mousse van geitenkaas en gemarineerde cherrytomaatjes.		8,50
<b>Voorgerecht Dagmenu</b>		
Kijk op uw krijtbordje voor het voorgerecht van ons menu van vandaag.		8,50
Serveren wij soep als voorgerecht?		5,00

## Soepen

<b>Soep van de Dag</b>		
Elke dag vers en elke dag lekker. Geserveerd met ovenvers brood.		5,00
<b>Soep van Witte Bonen</b>		
Met salie, knoflook en een julienne van lamstongetjes. Geserveerd met ovenvers brood.		5,50
<b>Bouillon van Ree</b>		
Milde bouillon met fijn garnituur van wortel en glasnoedels. Geserveerd met ovenvers brood.		5,50

# Dinermenu

## Hoofdgerechten

<b>Gebakken Heilbot</b>	 <i>Chardonnay Mâcon-Villages</i>	
Geserveerd op koolrabi met een ravioli van krabvlees en choronsaus.		22,50
<b>Pepersteak van Zalm</b>	 <i>Chardonnay Deakin Estate</i>	
Met een smaakvolle saus van gerookte uien en limoenboter en chips van uien.		19,50
<b>Medaillons van Zwijnshaas</b>	 <i>Tempranillo Callejo Tinto DO</i>	
Overgoten met een ragout van portobella en bosuien, geserveerd met babymais en paprika.		19,50
<b>Ossobuco</b>	 <i>Carmenère Cabernet Reserve Carmen</i>	
Traditioneel gestoofde kalfsschenkel met ratatouille en een saus van basilicum en knoflook.		22,50
<b>Rollade van Lamsbout</b>	 <i>Bergerac Rouge Tour des Gendres AC</i>	
Geserveerd met gebakken lamszwezerik, een terrine van aardperen en saus van rode wijn.		20,50
<b>Loempia met Kruidenrisotto</b>	 <i>Cabernet de Saumur Cabernet Franc AC</i>	
Open gebakken loempia met roerbakgroenten en een saus van gepofte paprika.		18,50
<b>Hoofdgerecht Dagmenu</b>		
Kijk op uw krijtbordje voor het hoofdgerecht van ons menu van vandaag!		18,50

Wij serveren alle hoofdgerechten met een salade en gebakken aardappelen.

## Laat u verrassen

### Wij serveren u graag een 8-gangen proeverijmenu voor € 39,50

Omdat wij u graag zoveel mogelijk laten proeven, is het tot 21:00 uur ook mogelijk om per tafel ons proeverijmenu te bestellen. Dit menu bestaat uit acht verschillende kleine gerechtjes die grotendeels afkomstig zijn van deze kaart. Laat u verrassen!

# Dinermenu

## Nagerechten

<b>Bleu de Wolvega</b>	 <i>Taylor's Tawny Port</i>	
Blauwschimmelkaas uit Wolvega met croutons van suikerbrood en granité van druiven.		7,50
<b>Chocolade &amp; Peer</b>	 <i>Banyuls Vin Doux Naturel AC Prestige</i>	
Taartje van chocolade en peer met een parfait van gember en slagroom.		6,50
<b>Wentelteefjes van Kruidkoek</b>	 <i>Amaretto di Saronno Originale</i>	
Geserveerd met een bavarois van amaretto en kardemomsaus.		6,50
<b>Trifle van Vanille &amp; Meloen</b>	 <i>Ponte Prosecco Marca Trevigiana IGT</i>	
Klassiek engels dessert, nu van vanille en meloen en met sorbetijs van bosbessen.		6,50
<b>Nagerecht Dagmenu</b>		
Kijk op uw krijtbordje voor het nagerecht van ons menu van vandaag!		6,50
<b>Koffie met Likeur</b>		
Koffie of thee naar keuze met een glas Baileys, Tia Maria of Amaretto.		6,25
<b>Koffie met Bonbons</b>		
Koffie of thee naar keuze met vier Belgische bonbons.		5,75

## Sneak Preview

### Maak kans op een gratis diner

Onze menukaart wisselt vijfmaal per jaar. Na afloop van dit diner krijgt u van uw gastheer of gastvrouw een kaartje waarop u uw naam, e-mail adres en telefoonnummer kunt achterlaten.

Een dag voor de nieuwe menukaart voor het eerst geserveerd wordt, organiseren wij een Sneak Preview Diner. Hiervoor nodigen wij door middel van loting vijf personen uit die samen met hun partner gratis onze nieuwe gerechten mogen uitproberen!

De enige voorwaarde is dat u ons tijdens dit gratis diner vertelt wat u van de geserveerde gerechten vindt. Zo kunnen wij onze menukaarten nog beter afstemmen op uw voorkeuren. Vult u na afloop van uw diner dus direct het kaartje in en maak kans op een avond gratis genieten!

# Wijnen

## Alle wijnen per glas

Ieder gerecht verdient een passende wijn. Daarom serveren wij al onze wijnen zowel per glas als per fles. Zo kunt u ook kwalitatief hoogwaardige wijn bestellen als u maar één glas wilt drinken!

## Importeur

De wijnen van Van Buren worden hoofdzakelijk geïmporteerd door Wijn Verlinden. Dit familiebedrijf van vier generaties is sinds 1885 importeur van kwaliteitswijnen uit de hele wereld. In die tijd is Wijn Verlinden weliswaar met de tijd mee gegaan, maar de doelstelling van het bedrijf is nooit veranderd: goede smaak herkenbaar maken!

## Huiswijnen

**Eden Cuvée Blanc Chardonnay** fles 19,50 glas 3,50  
*Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier*

Zeer fruitige, zachte Vin de Pays d'Oc met een volle, romige afdronk en het typische bouquet van de chardonnay druif.

**Eden Cuvée Rouge Merlot** fles 19,50 glas 3,50  
*Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier*

Donkere, paarsrode Vin de Pays d'Oc met zachte tannines, kersenfruit in de smaak en een lange afdronk.

**Eden Cuvée Rosé Syrah** fles 19,50 glas 3,50  
*Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier*

Een frisse en goed uitgebalanceerde Vin de Pays d'Oc met aroma's van grenadine en framboos. Fruitig en levendig van smaak met hinten van aardbeien en aangename zuren.

# Wijnen

## Witte wijnen

**Chardonnay Mâcon-Villages** fles 38,00 glas 7,00  
*Frankrijk, Bourgogne, Beaune, Chanson Père & Fils*

Delicate bloemenaroma's met prettige mineralen, goed in balans en opwekkend met een frisse afdronk. Gaat uitstekend samen met vis, milde kazen en worstsoorten.

**Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie AC** fles 29,50 glas 5,50  
*Frankrijk, Loire, St. Hilaire St. Florent, Langlois-Chateau*

Blank van kleur met een zweempje groen, fris sprankelend bouquet met een droge afdronk en een lichte tinteling op de tong. Uitstekend als aperitief, bij hors d'oeuvres, schaal- en schelpdieren en vis.

**Pinot Grigio Domenico Armani IO** fles 32,00 glas 6,00  
*Italië, Trentino, Cantina Albino Armani*

Typische geur van witte bloemen en peer en een mondvullende, zeer aromatische smaak. Verrassend als aperitief en goed in combinatie met rijke voorgerechten, mediterrane gerechten en voorgerechten met vis.

**Grüner Veltliner Windspiel** fles 30,50 glas 5,75  
*Oostenrijk, Niederösterreich, Wagram, Fritsch*

Heerlijk open in de geur met bloemen, lichte kruiden, peer, perzik en citrus. Mooie droge en levendige smaak, fris met goede zuren, veel meloen en sap. Lekker bij alle lichte voorgerechten, vis en pasta.

**Chardonnay Deakin Estate** fles 21,50 glas 4,00  
*Australië, Mildura, Deakin Estate*

Een zoete geur van citrusfruit, vanille, licht eiken, karamel en perzik. De smaak is vol en rond met frisse zuren en tonen van rijp fruit. Toegankelijk alternatief voor de huiswijn, lekker bij kip, vis en lichte pasta's!

# Wijnen

## Rode wijnen

**Pinot Noir Bourgogne AC** fles 36,00 glas 6,75  
*Frankrijk, Beaune, Chanson Père & Fils*

Frisse, robijnrode wijn met rood fruit in de geur en een lichte smaak. Gaat prima samen met gevogelte, kalfsvlees en zachte kaassoorten.

**Bergerac Rouge Tour des Gendres AC** fles 30,00 glas 5,50  
*Frankrijk, Bergerac, Tour des Gendres*

Klein zwart fruit, kruiden en paprikatonen in de geur. Een volle, sappige, fruitige smaak met een mooie afdronk. Heerlijk bij voorgerechten met vlees, gevogelte, wild en smaakvolle kazen.

**Carmenère Cabernet Reserve Carmen** fles 35,00 glas 6,50  
*Chili, Maipo Valley, Viña Carmen*

Zwoel en warm in de geur met tonen van zachte kruiden en chocolade. Geweldig van smaak met veel tannines van perfecte kwaliteit. Past goed bij gegrild rood vlees, gekruide gerechten en kaas met smaak.

**Tempranillo Callejo Tinto DO** fles 32,00 glas 6,00  
*Spanje, Ribera del Duero, Bodegas Félix Callejo*

Dieprode kleur met paars in de rand. Stevig, duidelijk tempranillobouquet met een ondertoon van eikenhout. Weelderig en vol en daarom een goede begeleider van uitgesproken smaakvolle gerechten.

**Cabernet – Shiraz Thomas Mitchell** fles 24,50 glas 4,50  
*Australië, Victoria, Goulburn Valley, Mitchelton Wines*

Paarsrode wijn met rijp bessenfruit en kruidnagel in de geur. Rond en sappig met zachte, rijpe tannines. Toegankelijk en soepel alternatief voor de huiswijn, heerlijk als borrelwijn en bij zachte kaassoorten.

# Wijnen

## Rosé wijn

**Cabernet de Saumur Cabernet Franc AC** fles 29,50 glas 5,50  
*Frankrijk, St. Hilaire St. Florent, Langlois- Château*

Zeer populaire rosé met de smaak van frambozen en ander rood fruit en een kenmerkende complexiteit. Ideaal als aperitief, bij zomerse gerechten en bij lichte vleesgerechten.

## Mousserende wijnen

**Bollinger Special Cuvée Brut** fles 79,75 glas 11,75

Karaktervolle, heldere champagne met een weelderige geur en complexe aroma's. De toast is licht en een tikje oxidatief: kenmerkend voor Bollinger. Lekker als aperitief en bij visgerechten, kalfsvlees en gevogelte!

**Ponte Prosecco Marca Trevigiana IGT** fles 26,50 glas 4,00

Uitstekend alternatief voor champagne met een frisse, wat zoetere smaak!

## Dessert wijnen

**Banyuls Vin Doux Naturel AC Prestige** fles 32,50 glas 4,75  
*Frankrijk, Perpignan, J.P. Henriques*

Zeer zoete, donkerrode wijn met een neus van gedroogd fruit. Zacht van smaak en uniek bij zoete nagerechten, chocolade, noten en zachte kazen.

**Gros Manseng Moelleux** fles 27,50 glas 4,25  
*Frankrijk, Vin de Pays Gascogne, Domaine de Guillaman*

Prachtige lichte zoete wijn, met een mooie balans tussen rijpe en frisse tonen en aroma's van gekonfijt fruit. Een vleugje honing ook! Lekker bij zoete nagerechten, foie gras, romige kazen en als aperitief.