

Lunchkaart

Welkom in Van Buren

Welkom in Van Buren, het restaurant van het Oranje Hotel Leeuwarden – Hampshire Eden. De naam Van Buren voert terug naar het roemruchte verleden van het 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 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 .	26,00
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

Huisgerookte kabeljauw wangetjes met aardappelsalade en een pestodressing.	11,00
House-smoked cod cheeks with potato salad and a pesto dressing.	
Salade met bloemkool “a la Grecque”, Bleu de Wolvega en gegrilde courgette.	10,50
Salad with cauliflower “a la grecque”, bleu de wolvega cheese and grilled zucchini.	
Terrine van speenvarken met een granité van rode biet en gemarineerde appel.	10,50
Terrine of suckling pig with beetroot granite and marinated apple.	
Salade van huisgemaakte kalkoenpastrami en Noorse garnalen.	11,00
Hierbij een sabayon van vadouvan.	
Salad of homemade turkey pastrami and Norwegian shrimps. Served with a sabayon of vadouvan.	

Soepen / Soups

Bloemkoolsoep met kerrierroom, hierbij geserveerd een tosti met pestokaas.	8,75
cauliflower soup with curry cream, served with pesto cheese on toast.	
Lamsbouillon gevuld met lamszwezerik, kervel en fijne groenten.	8,75
Lamb stock filled with lamb sweetbread, chervil and small vegetables.	

Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood.

All our starters and soups are served with oven-fresh bread.

Lunchkaart

Hoofdgerechten / Main courses

Tarte tatin van cherrytomaat met kroketjes van erschellinger "Reade jutter" omlijst met basilicum sabayon.	19,50
Tarte Tatin of cherry tomato with croquets of "Reade jutter" cheese from Terschelling framed with a basil sabayon.	
Lende van het kloostervarken met wortelcrème, chips van roseval aardappel, peterselieolie en parels van wortel.	22,50
Loin of 'monastery' pork with carrot cream and chips of Roseval potato, framed with parsley oil and carrot pearls.	
Zalmforel met in saffraan gestoofde venkel, aardappelkoekje en een saus van noilly prat.	21,50
Salmon trout with fennel steamed in saffron, a potato cake and a sauce of Noilly Prat.	
Rouleaux van boerderijend en mechelse koekoek, hierbij saus van sinaasappel en groene peper en een loempia met zuurkool.	20,50
Roll of farm duck and Malines cuckoo, served with a sauce of orange and green pepper, and a sauerkraut spring roll.	

Nagerechten / Desserts

Chocoladeparfait met een noten crumble en een romige saus van grand marnier.	7,75
Chocolate parfait with a nut crumble and a creamy Grand Marnier sauce.	
Perentaartje met dessertrijst, gratineerd met eiwitschuim. Hierbij een saus van rode wijn.	7,75
Pear tart with dessert rice, grated with egg white foam. Served with a red wine sauce.	
Pannacotta van tonkabonen met gemarineerde mandarijn en sorbet van ananas.	7,75
Panna cotta of Tonka beans with marinated tangerine and a pineapple sorbet.	
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

Salade met gebakken paddenstoelen, pancetta en gefrituurde uienringen. 10,50
Salad with baked mushrooms, pancetta and fried onion rings

Mesclun salade met kruidendressing, gerookte zalm en Noorse garnalen. 11,00
Mesclun salad with herb dressing, smoked salmon and Norwegian shrimps.

Vegetarische salade met geitenkaas, cherrytomaat, walnoot en limoendressing. 9,75
Vegetarian salad with goat's cheese, cherry tomatoes, walnuts and lime dressing

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? *Surcharge 3,50*
Please let us know when we take your order.

Soepen / Soups

Bloemkoolsoep met kerrieroom, hierbij geserveerd een tosti met pestokaas. 8,75
Cauliflower soup with curry cream, served with pesto cheese on toast.

Lamsbouillon gevuld met lamszwezerik, kervel en fijne groenten. 8,75
Lamb stock filled with lamb sweetbread, chervil and small vegetables.

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 rosbief.	12,95
Lunch break: a bowl of our soup of the day, cheese and salad baguette and fried eggs and roastbeef on bread.	
Meergranenstokbrood met brie, walnoten en gegrilde courgette.	9,75
Multigrain French bread with brie, walnuts and grilled zucchini.	
Zweeds tunnbrood met gerookte zalm geserveerd op een spies.	9,75
Swedish flatbread with smoked salmon, served on a skewer.	
Focaccia met huisgemaakte kalkoenpastrami en baba ganoush.	9,75
Focaccia with homemade turkey pastrami and baba ganoush.	
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 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 gevuld met groenten goulash. Wit of bruinbrood?	9,75
Omelette filled with vegetable goulash. Would you like white or brown bread?	
Omelet met gerookte zalm en garnalen. Wit of bruinbrood.	9,75
Omelette with smoked salmon and Norwegian prawns. White or brown bread?	