



Lunchmenu

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

Lunch kaart

Keuze Menu / Wahl menü / Choice menu

U kiest...een voorgerecht & een hoofdgerecht – of – een hoofdgerecht & een nagerecht.	25,00
Een voorgerecht, een hoofdgerecht & een nagerecht .	32,50
<i>Sie wählen... eine Vorspeise & ein Hauptgericht – oder – ein Hauptgericht & eine Nachspeise.</i>	
<i>Eine Vorspeise, ein Hauptgericht & eine Nachspeise.</i>	
You select... a starter & a main course – or – a main course & a dessert.	
Or a starter, a main course & a dessert.	

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

4 Zeeuwse oesters no2 op ijs, geserveerd met rode wijnazijn en gesneden sjalotten.	12,50
<i>4 Zeeländische Austern Nr.2 auf Eis, mit rotem Weinessig und geschnittenen Schalotten serviert.</i>	
4 Zeelandic oysters no2 on ice, served with red wine vinegar and cut shallots.	
Salade "Caprese". Salade van tomaat en mozzarella met balsamico siroop en basilicum schuim.	11,50
<i>Salat "Caprese". Salat von Tomate und Mozzarella mit Balsamico-Sirup und Basilikum-Schaum.</i>	
'Caprese' Salad. Tomato and mozzarella salad with balsamic syrup and basil foam.	
Terrine van lams procureur en gerookte zwezerik op asperge en rucola met appelcompote.	10,50
<i>Terrine vom Lammnacken und geräuchertem Lammbräus auf Spargel und Rucola mit Apfelkompott.</i>	
Terrine of lamb shoulder and smoked sweetbread on top of asparagus and arugula with apple compote.	
Kalkoen pastrami en gemarineerde gamba samen met tomaten salsa.	10,50
<i>Pastrami von der Pute und marinierte Gambas kombiniert mit Tomaten Salsa.</i>	
Turkey pastrami and marinated prawn together with a tomato salsa.	

Soepen / Suppen / Soups

Duo van soep. Warme aspergesoep en een koude tomatenbouillon met een kwartelei.	8,50
<i>Suppen-Duo. Warme Spargelsuppe und kalte Tomatensuppe mit einem Wachtelei.</i>	
Duo of soup. Warm asparagus soup and a cold tomato soup with a quail egg.	
Provençalse vissoep met Rouille.	8,50
<i>Provenzalische Fischsuppe mit Rouille.</i>	
Provençal fish soup with Rouille.	

Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood

All unsere Suppen werden von uns mit ofenfrischem Brot serviert

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

Van Buren – Eden Oranje Hotel Leeuwarden Stationsweg 4 8911 AG LEEUWARDEN

T. 058 – 2126241 F. 058 – 2121441 E. info@etenbijvanburen.nl W. www.etenbijvanburen.nl

Lunch kaart

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Asperge "Flamande" met huisbereide speenvarkenham, ei, peterselie en gesmolten roomboter. 22,50
Spargel "Flamande" mit hausbereitetem Spanferkelschinken, Ei, Petersilie und geschmolzener Butter.

"Flemish" asparagus with home-made suckling pig ham, egg, parsley and melted butter.

Forelfilet op aardappel en peulen met sjalot-saffraan compote en bitterbal van gerookte forel. 20,50
Gebratenes Forellenfilet mit Schalotten-Safran-Kompott und eine Krokette von geräucherter Forelle.

Baked trout fillet with a shallot-saffron compote and a 'bitterbal' of smoked trout.

Eendenborst met een saus van rabarber en bosbes met een aardappel-vadouvan poffertje. 19,50
Entenbrust mit einer Sauce von Rhabarber und Heidelbeeren mit einem Kartoffel-Vadouvan-Poffertje.

Breast of duck with a rhubarb and blueberry sauce and potato-vadouvan 'poffertje' (a small Dutch batter treat).

Strudel van spinazie en feta kaas. Geserveerd met paprika olie. Hierbij een spies van aubergine. 19,50
Strudel mit Spinat und Feta. Serviert mit Paprikaöl und Aubergine am Spieß.

Strudel of spinach and feta cheese. Served with paprika oil and an aubergine skewer.

Wij serveren alle hoofdgerechten met in room gekookte krielaardappel.

Wir servieren alle Hauptgerichte mit in Sahne gekochten Mini-Kartoffelchen.

All our main dishes are served with small potatoes boiled in cream.

Nagerechten / Nachspeise / Desserts

Perzik cappuccino met gemarineerde rabarber. 7,75

Pfirsich-Cappuccino mit mariniertem Rhabarber.

Peach cappuccino with marinated rhubarb.

Crème brûlée van Friese kruidkoek met een milkshake van Beerenburg en vanille. 7,75

Crème brûlée von friesischem Gewürzkuchen mit einem Milkshake mit Beerenburg und Vanille.

Crème Brûlée of Frisian gingerbread with a Beerenburg and vanilla milkshake.

Mousse van witte en bruine chocolade. Hierbij serveren wij sabayon van Grand Marnier. 7,75

Mousse von weißer und dunkler Schokolade. Hierbei servieren wir Sabayon mit Grand Marnier.

Mousse of white and brown chocolate. Served with Grand Marnier sabayon.

Koffie "van Buren". Koffie of thee naar keuze met per persoon een heerlijk bordje friandises. 6,75

Kaffee "van Buren". Kaffee oder Tee nach Wahl, dazu pro Person ein Teller mit herrlichen Leckereien.

Coffee "van Buren". Coffee or tea with a lovely plate of Friandises.

Lunchkaart

Salades / Salate / Salads

Salade met huisgemaakte speenvarkenham en asperges, besprenkeld met peterselie olie. 9,75

Salat mit hausgemachtem Spanferkelschinken und Spargel, mit Petersilienöl besprenkelt.

Salad with home-made suckling pig ham and asparagus, sprinkled with parsley oil.

Salade met gebakken schelvisfilet en gemarineerde Noorse garnalen. 9,75

Salat mit gebratenem Schellfischfilet und marinierten Norwegischer Garnelen.

Salad with baked haddock fillet and marinated Norwegian prawns.

Salade "Caprese". Salade met pomodori tomaat, mozzarella en verse basilicum blaadjes. 9,75

Salat "Caprese". Salat mit Pomodori Tomate, Mozzarella und frischen Basilikumblättern.

'Caprese' Salad. Salad with pomodori tomatoes, mozzarella and fresh basil leaves.

Bovenstaande salades in XL formaat? Maak dit kenbaar bij uw bestelling. Toeslag 2,50

Die obenstehenden Salate in XL-Format? Teilen Sie dies bei Ihrer Bestellung mit.

Aufpreis 2,50

Aforementioned salad in XL size? Please let us know when you order.

Surcharge 2.50

Alle salades worden geserveerd met ovenvers brood.

Alle Salate werden mit ofenfrischem Brot serviert.

All salads are served with oven-fresh bread.

Soepen / Suppen / Soups

Duo van soep. Warme aspergesoep en een koude tomatenbouillon met een kwartelei. 8,50

Suppen-Duo. Warme Spargelsuppe und kalte Tomatensuppe mit einem Wachtelei.

Duo of soup. Warm asparagus soup and a cold tomato soup with a quail egg.

Provençaalse vis soep met Rouille. 8,50

Provençalische Fischsuppe mit Rouille.

Provençal fish soup with Rouille.

Soep van de dag. Elke dag vers en elke dag lekker! 5,75

Tagessuppe. Jeden Tag frisch und jeden Tag lecker!

Soup of the day. Fresh every day and delicious every day!

Al onze soepen serveren wij met ovenvers brood.

All unsere Suppen werden von uns mit ofenfrischem Brot serviert.

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

Lunchkaart

Broodjes & Omeletten / Belegte Brode & Omeletts / Rolls & Omelettes

- Mini ciabatta ruim belegd met onze huisgerookte Noorse zalm en garnituur. 9,75**
Mini Ciabatta, reichlich belegt mit unserem hausgeräucherten norwegischen Lachs und Garnitur.
 Mini-ciabatta, generously covered with our home-made Norwegian salmon and garnishing.
- Italiaanse bol met "Riperkrite" kaas en parmaham waarbij een pikante tomatensalsa. 8,75**
Italienische Schale mit "Riperkrite" Käse und Parmaschinken, dazu eine pikante Tomatensalsa.
 Italian bread with 'riperkrite' cheese and Parma ham, accompanied by a spicy tomato salsa.
- Bagel belegd met kalkoenpastrami, asperges en een salade van ei. 9,75**
Bagel, belegt mit Putenpastrami, Spargel und Ei-Salat.
 Bagel, covered with turkey pastrami, asparagus and an egg salad.
- Panini broodje gevuld met gebakken kippendijen. Hierbij serveren wij onze saté saus. 9,75**
Panini-Brötchen, gefüllt mit gebratenen Hähnchenschenkeln. Hierbei servieren wir unsere Saté-Sauce.
 Panini filled with baked chicken thighs, served with our own peanut sauce.
- Panini ham & kaas. Een lekker alternatief voor de oer-Hollandse tosti! 8,75**
Panini Schinken & Käse. Eine leckere Alternative für das ur-holländische Schinken-Käse-Toast!
 Panini ham & cheese. A nice alternative for the ultra-Dutch toasted ham and cheese sandwich!
- Club sandwich "van Buren" met kip, ei, spek en diverse sla soorten. 8,75**
Club-Sandwich "Van Buren" mit Huhn, Ei, Speck und diversen Salatsorten.
 Club sandwich "van Buren" with chicken, egg, bacon and several sorts of lettuce.
- Twee kwaliteitskroketten van "Van Dobben" met witte of bruine boterhammen. 8,75**
Zwei Qualitäts-Fleischkroketten von Van Dobben mit Weiß- oder Braunbrotscheiben.
 Two high-quality croquettes from Van Dobben with white or brown slices of bread.
- Drie spiegeleieren met rosbief op wit of bruinbrood. 9,75**
Drei Spiegeleier mit Roastbeef auf Weiß- oder Braunbrot.
 Three eggs with the sunny-side up on white or brown slices of bread.
- Drie spiegeleieren met ham of kaas of ham & kaas op wit of bruinbrood. 8,75**
Drei Spiegeleier mit Schinken oder Käse oder Schinken & Käse auf weißes oder dunkles Brot?
 Three eggs with the sunny-side up, with ham or cheese, or ham & cheese, on white or brown bread.
- Omelet gevuld met asperges en gekookte ham. Witte of bruine boterhammen? 9,75**
Omelette, gefüllt mit Spargel und gekochtem Schinken. Weißes oder dunkles Brot?
 Omelette filled with asparagus and boiled ham. White or brown slices of bread?
- Omelet gevuld met gebakken champignons, prei en spekjes. Witte of bruine boterhammen? 9,75**
Omelette, gefüllt mit gebratenen Champignons, Lauch und Speck. Weißes oder dunkles Brot?
 Omelette filled with baked mushrooms, leek and bacon. White or brown slices of bread?



Wijnen

Wijn & Spijs combinatie

Wij serveren graag voor u een passende wijn welke uitstekend combineren bij de gerechten. Onze bediening brigade wil u hierover graag inlichten, of laat u eens verrassen.

Eden City Hotels

Het Nederlandse wijnhuis Verlinden heeft voor de Eden City Hotels speciale wijnen geselecteerd. Hierbij heeft u de keuze uit een witte wijn, deze is gemaakt van een 100% Chardonnay druif of een rode wijn welke afkomstig is van een 100% Merlot druif. Ook kunt u kiezen voor een lekker koel geserveerde rosé. Deze is gemaakt van de smaakvolle Syrah druif.

Al deze wijnen zijn zowel per glas als per fles te bestellen.

Wijnen uit onze regio

Wijn uit Friesland....? Ja zeker! En wel uit Sint Nicolaasga. "Sint Nyk", zoals de Friezen het uitspreken, vindt u tussen Joure en Lemmer. Daar wordt door het Wijndomein De Heidepleats druiven geteeld op speciaal geënte wijnstokken. Hierdoor is het mogelijk om in Friesland een kwalitatief hoogwaardige wijn te maken van nieuwe druivenrassen. Wijnmaker Roelof Visscher produceert wijnen die ook geselecteerd zijn door Thérèse Boer. Zij schenkt deze wijn in haar sterren restaurant "de Librije" te Zwolle. Wij hebben gekozen voor een volle witte wijn van de Johanniter-Riesel druif, een rondborstige rode van de Pinotin druif en een fruitige rosé van de Regent druif. Zeker de moeite waard!

Probeert u deze eens per glas. U zult daarna zeker een fles bestellen!

Onze wijnen per glas

Naast de wijnen van de Eden City Hotels en de wijnen van Wijndomein "de Heidepleats" hebben wij nog enkele wijnen geselecteerd die wij per glas schenken, zodat u ook kwalitatief hoogwaardige wijnen kunt bestellen als u maar één of twee glazen wilt drinken. Hiervoor hebben wij voor u een keuze gemaakt uit nog twee witte, twee rode wijnen en twee rosé. Nieuwsgierig welke dit zijn? Vraag er naar bij één van onze bediening medewerkers. Zij willen u graag informeren over deze en al onze overige wijnen.

Arend Kuiper, Maître d'hôtel

Wijnen

Witte wijnen

Amuse Chardonnay

fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Vin de France

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels.

Santa Rosa, Sauvignon Blanc

fles 25,00 glas 4,95

Chili, Cassablanca

Frisfruitige en zuivere geur met appeltonen. Prima wijn voor aperitief. Ook zeer geschikt bij gerookte vis soorten, mosselen of wit vlees.

Wyndomein De Heidepleats, Johanniter – Riesel

fles 30,00 glas 6,00

Landwijn uit Friesland, Sint Nicolaasga

Bestaande uit 85 % van de Johanniter druif en 15 % Riesel druif. Beide zijn nieuwe druiven rassen. Een half droge witte wijn met een "bite". Gaat prima samen met vis en wit vlees. Prima aperitief wijn.

Pinot Grigio Armani

fles 27,50

Italië, Trentino,

Strogele wijn met een groenzweem. Geur van rijpe peer en bloemen. Smaak is mondvullend met een lange afdrank met een typisch bittertje. Gaat prima samen met voorgerechten van vis en salades.

Ste Chapelle Riesling

fles 27,50

Verenigde Staten, Idaho

Heldere, strogele wijn met geur van tropisch fruit en het voor riesling typische "petrol". Zeer aangename frisheid. Prima wijn voor bij gerookte vissoorten en kruidige gerechten.

Pinot Gris Reserve.

fles 32,50

Elzas, Lucien Albrecht

Deze bekende wijn uit de Elzas mag natuurlijk niet ontbreken op onze wijnkaart, hij heeft een kruidig karakter en is vol in de smaak.

Grüner Veltliner Messwein

fles 29,50

Oostenrijk, Niederösterreich, Wagram, Fritsch

Stuivend in de neus met citrusfruit, rode appel, en rozenhout. Een frisse en elegante smaak die prima te combineren is met witvlees. Verrassend bij geitenkaas.

Pouilly Fumé AC Domaine du Petit Soumard

fles 35,00

Frankrijk, Loire, Marcel Langoux

Verfijnde unieke wijn gemaakt van de sauvignon-druif, die opvalt door een krachtig, harmonisch bouquet. Frisdroog van smaak. Lekker als aperitief, bij asperges en bij wit vlees.

Chassagne Montrachet

fles 72,50

Fernand et Laurent Pilot, Bourgogne

Absolute topwijn uit de Bourgogne voor de liefhebber, klassiek gemaakt met een volle smaak en een lichte houttoon in de neus, erg lekker.

Wijnen

Rode wijnen

Amuse Merlot fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Vin de France

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels

Thomas Mitchell Shiraz fles 25,00 glas 4,95

Australië, South-East- Australia

Paarsrode wijn. Rijp bessenfruit en kruidigheid (kruidnagel) in de neus. Vol en sappig van smaak met zachte, rijpe tannine. Prima bij pasta en kruidige gerechten en kaas.

Wyndomein De Heidepleats, Pinotin fles 32,50 glas 6,50

Landwijn uit Friesland, Sint Nicolaasga

Een karakteristieke geur van rood fruit. Mooie dikke fruittonen en bramen in de smaak. Goede begeleider van lichte vleesgerechten, gevogelte en kaas.

El Bosque Carmenère fles 29,50

Chili, Victoria, Rappel Valley

Zwoel en kruidig van geur met wat bessen en cassis. Stevig en vol met chocolade en kruiden in de smaak. Lekker bij gegrild rund- en lamsvlees.

Chianti dei Colli Senesi fles 32,50

Italië, Toscane, Azienda Agricola Nottola

Krachtige donkerrode wijn met aroma's van zomerfruit. Een ideale begeleider van antipasta, rood en wit vlees, gevogelte en wild.

Cavia Malbec fles 35,00

Argentinië, Mendoza

Donkerrode wijn met paarse tinten. Aroma's van bessen en pruimen met mint tonen. Lange afdronk. Prima wijn bij rood vlees en kruidige gerechten.

Chateauf-neuf-du-pape "Les Clefs d'Or " fles 55,00

Jean Deydier & fils, Rhône

Een ouderwetse klassieker weer terug op de kaart. Een volle krachtige wijn met tonen van rijp fruit en kruidigheid. Past mooi bij stevige vlees- en wildgerechten.

Château Chasse-Spleen fles 77,50

Frankrijk, Bordeaux

Deze top wijn uit de Bordeaux is voor de liefhebber van een stevig glas rode wijn met evenwichtige tannine en een zeer lange afdronk, perfect bij gegrild rood vlees en wild gerechten.

Wijnen

Rosé wijn

Eden Cuvée Rosé Syrah fles 19,50 glas 3,95

Frankrijk, Languedoc, Les Vignerons de Puisserguier

Onze huiswijn, speciaal geselecteerd voor restaurants van de Eden City Hotels.

Domaine Le Pive Rosé, Vin de pays des Sables fles 25,00 glas 4,95

Frankrijk, Languedoc

Het beste sap van de druiven wordt geselecteerd en krijgt een korte schilwerking, daarna bij een koude temperatuur vergist, zodat er een wijn ontstaat met een optimaal fruitaroma, een heerlijke rosé.

Wyndomein De Heidepleats, Regent Rosé fles 30,00 glas 6,00

Landwijn uit Friesland, Sint Nicolaasga

Door het werken met nieuwe druivenrassen is het in Nederland mogelijk om hele mooie wijn te maken. Deze fruitige rosé is zeker een aanrader om zo te drinken of bij vis en witvlees.

Mousserende wijnen

Prosecco di Valdobbiadene Frizzante fles 30,00 glas 4,95

Italië, Valdobbiadene, Fransesco Drusian

Deze lichte sprankelende prosecco is een uitstekend en toegankelijk alternatief voor champagne. Heerlijk als aperitief.

Bollinger Special Cuvée Brut fles 85,00 glas 12,50

Frankrijk, Champagne, Bollinger

Karaktervolle, heldere champagne met een weelderige geur en complexe aroma's. De toast is licht en een tikje oxidatief: kenmerkend voor Bollinger!

Dessert wijnen

Banchetto Spumante Dolce fles 30,00 glas 4,95

Italië, Villa augusta

Rode zoete mousserende dessert wijn. Smaak van kersen en roodfruit. Deze koel geserveerde wijn gaat prima samen met nagerechten, fruit en taart.

Banyuls Vin Doux Naturel AC Prestige fles 42,50 glas 5,95

Frankrijk, Perpignan, J.P. Henriques

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

Muscat des Abeilles Vin Doux Naturel fles 42,50 glas 5,95

Frankrijk, Languedoc, Charles Mercier

Heerlijke aromatische zoete witte wijn met frisse zuren van louter muskaatdruiven. Past erg goed bij zoete nagerechten en nagerechten met fruit.