

NAGERECHTEN

Y Moscatel, Vincente Gandia, Spanje [3,95]

KRASPLANKJE

Selectie van vier verschillende Friese kazen, met appelstroop en walnoot geserveerd.

Y Tawny Port 10 years old, Touriga [4,95]

WITTE DAME

In 1834-stijl met vanille roomijs, een saus van Belgische chocolade en een chocoladecrumble.

1834 SORBET

Sorbet van woudvruchten met seizoensfruit en boerenyoghurt van Zuivelboerderij de Gelder.

CRÈME BRÛLÉE

Klassieke crème brûlée met vanille en Friese limoncello van Weduwe Joustra, brandend aan tafel geserveerd.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Warm chocoladetaartje van Belgische kwaliteitschocolade, met krokante amandelen en een sorbet van mandarijn.

FRANGEPINO

'Frysk Famke' koffielikeur, espresso en een bolletje vanilleroomijs.

KOFFIE COMPLEET

Koffie met zoete lekkernijen.

IRISH COFFEE

SPANISH COFFEE

ITALIAN COFFEE

FRENCH COFFEE

AMELANDER COFFEE

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER



Gelegen in de prachtige bossen van Oranjewoud heten wij u welkom in ons Grand Café 1834.

In maart 2016 zijn de deuren geopend van ons gerestylede Grand Café 1834. De nieuwe naam komt voort uit de geschiedenis van Tjaarda.

In 1834 werd hotel 'Heidewoud' door logementhouder en tuinman Johan Meijer gesticht. De familie Tjaarda nam in 1877 het hotel over.

Onze keuken, onder leiding van Joram van der Staij, is internationaal georiënteerd. Met duidelijke 'roots' in de Friese wouden maken we veel gebruik van de kwaliteit van lokale leveranciers.

Riekele Heida en zijn team heten u van harte welkom in het Grand Café.

We zijn 7 dagen per week geopend!
Lunch serveren we van 12.00 t/m 17.00 uur.
Dineren kan van 17.00 t/m 21:30 uur.

ALLERGIE OF DIEET?
INFORMEER ONS PERSONEEL.

Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

Telefoon: 0513 433 533
E-mail: reserveringen@tjaarda.nl
Website: www.tjaarda.nl
Facebook: www.facebook.com/1834grandcafe



DINERKAART



OM TE DELEN

TOURNESOL BAGUETTE

6.75

Ambachtelijke baguette van De Bakkers van Verloop met kruidenboter en tapenade van zwarte olijven, zongedroogde tomaat en een vleugje cognac.

VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROYAAL 1834

9.95

Van rundermuis, met pesto, Parmezaanse kaas, Pake Oeds mosterdmayonaise, rucola en olijfolie.
Y Bobal Rosé, Marques del Turia, Spanje [3,95]

HERTEN CARPACCIO

12.95

Van dungseden hertenrosbief met zoetzure balsamico uitjes, gevogeltelevercrème en krokant van kruidkoek.

Y Chukker, Malbec/Syrah, Argentinië [4,45]

GEROOKTE VIS EN TOAST

15.95

Zalm, forel en paling met toast en tuinkruiden crème fraîche.

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

SLOW ESCARGOT

6.75

Een half dozijn slakken met knoflook en groene kruidenboter.

Y Sauvignon Blanc, EL Oro, Chili [3,95]

FRIESE GEITENKAAS

9.75

Van de Molkerij in Sint Anna Parochie met het predikaat 'beste geitenzuivel van Nederland', gegratineerd met honing en walnoot.

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

We kiezen bewust voor de kwaliteitsproducten van lokale ondernemers. Zo werken we onder andere samen met de Bakkers van Verloop in Oranjewoud, Boer Bertus uit Oosthem, Zuivelboerderij de Gelder uit Tijnje en De Molkerij uit Sint Annaparochie.

SOEPEN

TOMATENSOEP

5.75

Van Roma tomaten met rundvleesballetjes en verse kruiden.

BOSPADDENSTOELNSOEP

5.75

Romige soep van paddenstoelen en eekhoorntjesbrood met amandel en knoflook.

KRACHTIGE WILDBOUILLON

5.75

Met Madeira en een vleug kaneel en draadjsvlees.

1834 KEUZEMENU

29.50

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod, vraag uw gastheer- of vrouw om meer informatie!

UIT DE ZEE

BOUILLABAISSÉ

17.50

Visschotel uit Marseille van diverse soorten vis met een klassieke bouillabaisse jus.

Y Sauvignon Blanc, EL Oro, Chili [3,95]

'BLACKENED' ZEEBAARS

22.50

Zeebaars in zijn geheel bereid, uit de oven geserveerd met salsa verde.

Y Hoya de Cadenas Organic, Verdejo, Spanje [4,45]

De vis wordt ingewreven met een donkere 'cajun kruidenrub' en wordt snel dichtgeschroeid waardoor hij geblakerd lijkt, terwijl alle sappen en smaak goed behouden blijven.

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef. Vraag uw gastheer- of vrouw om meer informatie!

VLEES

INDONESISCHE SATÉ 'RENDANG'

17.50

Spies van Indonesisch gemarineerde kippendijen met gekleurde kroepoek, sesam en saus van citroengras, knoflook, koriander, komijn en kokosroom.

Y Cabernet/Merlot, EL Oro, Chili [3,95]

MOOI GERIJPT VLEES

Geserveerd met een klassieke stroganoffsous.

Y Hoya de Cadenas, Tempranillo Reserva, Spanje [4,45]

1834 STEAK 180 GRAM

25.50

TOURNEDOS 180 GRAM

29.50

HERTEN T-BONE

29.50

De Rolls Royce onder de steaks, gesneden uit de lende aan het bot. Met de malse, sappige haas aan de ene zijde en de andere zijde de stevigere, smaakvolle lende kant. Geserveerd met een krachtige rode port saus met een vleug kaneel en kruidnagel.

Y Chukker, Malbec/Syrah, Argentinië [4,45]

FRYSKE WÂLDEN

19.50

Pastei van wildragout van wild uit de Friese Wouden en bospaddenstoelen onder bladerdeeg geserveerd. Bereidingstijd 20 minuten.

Y Syrah, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

VEGETARISCH

CHAMPIGNONS ALS IN DORDOGNE

15.50

Geserveerd met een romige saus van gepofte knoflook.

Y Syrah, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

VERSE PASTA

19.75

Verse tortelonne gevuld met boschampignons en truffel.

Y Hoya de Cadenas Organic, Verdejo, Spanje [4,45]

Onze warme hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde roseval aardappeltjes, groente en salade.