

LUNCHMENU

29.50

GEROOKTE KIPFILET 'CAESAR STYLE'

Met Romeinse sla, Grana Pandano kaas, knoflookcroutons, knapperige bacon en de beroemde, romige caesardressing.

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

of

BOSPADDENSTOELENSOEP

Romige soep van eekhoortjesbrood met amandel en knoflook.

+

STEAK 1834

Geserveerd met een klassieke Stroganoffsaus.

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

of

ZEEBAARS

Zeebaarsfilet bereid in de oven, geserveerd met salsa verde.

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

+

CRÈME BRÛLÉE

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

of

KOFFIE OF THEE COMPLEET



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 Staaij, 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



ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

LUNCHKAART



SOEPEN

TOMATENSOEP

Van Roma tomaten met rundvleesballetjes en verse kruiden.

5.75

BOSPADDENSTOELNSOEP

Romige soep van paddenstoelen en eekhoortjesbrood met amandel en knoflook.

5.75

KRACHTIGE WILDBOUILLON

Met Madeira, een vleug kaneel en draadjsvlees.

5.75

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met boterhammen van de Bakkers van Verloop.

NORMAAL 10.75
GROOT 13.95

CAESAR SALADE

Met gerookte kipfilet, sla melange, gekookt ei, Grana Padano kaas, knoflookcroutons, knapperige bacon en de beroemde romige caesardressing.

CARPACCIO

Van rundermuis met sla melange, pestodressing zongedroogde cherry tomaatjes, Parmezaanse kaas, Pake Oeds mosterdmayonaise, rucola en olijfolie.

GEROOSTERDE GROENTE

Van geroosterde groentes met sla melange, pesto, 'Mozzarella di Bufala' en sjalottenvinaigrette.

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.

WÂLD BREAK

14.95

KOP SOEP NAAR KEUZE

+

1 FRIESE RUNDVLEESKROKET

Van Fries rundvlees van Boer Bertus uit Oosthem. Geserveerd met bruin- of witbrood van de Bakkers van Verloop.

+

KLEINE CARPACCIO SALADE

Van rundermuis, met pestodressing, Parmezaanse kaas, Pake Oeds mosterdmayonaise, rucola en olijfolie.

+

GLAASJE BOERENYOGHURT MET GRANOLA

BROOD VAN DE BAKKERS VAN VERLOOP

ALBACORE TONIJS

Witte tonijn uit de Indische Oceaan met het MSC keurmerk met roomkaas, jalapeno en avocadomousse.

9.95

BUIKSPEK

18 uur zachtgegaard in marinade van soja en zwarte knoflook, daarna krokant gebakken met zoetzure balsamico uitjes en mayonaise van Arabische 1001 nachten specerijen.

9.95

BRIE DE MEAUX

Met vruchtencompote, zoals oma dat maakte, van natuurtuin 't Hummelhûs.

9.95

KLASSIEKERS

BEEFBURGER 1834

Van rundvlees en scharrelvarken op een tournesolbol, met tomaat, sla melange, augurk en rode ui. Met steakfriet en mayonaise.

13.50

VIS EN TOAST

Gerookte zalm, gerookte forel en gerookte paling met verse toast en een tuinkruiden crème fraîche.

15.95

CROQUE 1834

Driedubbeldik belegde tosti met Friese achterham en/of kaas van zuivelboerderij De Gelder.

6.75

CROQUE MOLKEREI

Driedubbeldik belegde tosti met Friese geitenkaas van de Molkerij en walnoot.

6.95

UITSMIJTER 1834

Drie gebakken spiegeleieren op wit- of bruinbrood met ham en/of kaas. Met garnituur van roergebakken spek, ui en champignons.

7.75

HOLLANDSE KROKETTEN

Twee stuks, gemaakt van rundvlees van de kudde van boer Bertus uit Oosthem, met Franse mosterd.

8.75

Brie de Meaux is zo'n bijzondere kaas met een verhaal. Zacht en romig van smaak, iets rokerig en ruikt naar paddenstoelen. Deze specialiteit was al in de tijd van Karel de Grote bekend, dan hebben we het over de vroege Middeleeuwen. Dit is dus een authentieke kaas bij uitstek.

In 1814 is de Brie de Meaux tijdens een congres van staatslieden in Wenen verkozen tot "Le Roi de Fromages", oftewel de Koning der Kazen.