

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE VAN 'DIKKE CITROEN' VAN WEDUWE JOUSTRA

brandend aan tafel geserveerd  
Y Tokaji [6,25]

6.95

### ECLAIR

gevuld met mousse van Fair Trade  
chocolade met een laagje van witte  
chocolade, geserveerd met sinaasappelijs

6.95

### SORBET 1834

sorbet van woudvruchten met vers  
fruit, boerenyoghurt, slagroom  
en gesponnen suiker

6.95

### CHOCOLADE MOELLEUX

cakeje met een zachte kern,  
gemaakt van Belgische chocolade,  
met vanille roomijs

6.95

### KAASPLANKJE

selectie van regionale kazen:  
Rode Fryslâner, Bleu de Wolvega,  
Tynjetaler, Oude Fryslâner en Griene Tsiis,  
geserveerd met appelstroop  
Y Tawny Port [3,40]

9.75

### KOFFIE COMPLEET

koffie met zoete lekkernij

3.40

### IRISH COFFEE

6.35

### SPANISH COFFEE

6.35

### ITALIAN COFFEE

6.35

### FRENCH COFFEE

6.35

### DOCKUMMER COFFEE

4.10

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER



Gelegen in de prachtige bossen van Oranjewoud heten wij u welkom in ons vernieuwde 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 en dient sindsdien als horeca gelegenheid.

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

Met veel trots presenteren wij onze nieuwe menukaart. 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 vernieuwde 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



# DINERKAART



## 1834 KEUZEMENU

29.50

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

## OM TE DELEN

### AMBACHTELIJKE TOURNESOL BAGUETTE

van De Bakkers van Verloop, puur van smaak,  
geserveerd met kruidenboter, tapenade van zwarte  
olijven, gedroogde tomaat en een vleugje cognac

6.75

### CHIPS & DIP

gemaakt van seizoensgroenten,  
geserveerd met pikante Catalaanse aioli

2 PERSONEN  
VOOR 8.95

### CHARCUTERIE VAN HAM EN WORST

een selectie van kwaliteitshammen, onder  
andere Fryske Coppa, rauwe ham van kruidvarken,  
chorizo en op turf gerookte droge worst,  
geserveerd met Pake Oeds mosterd, pickels  
en zwarte olijf

2 PERSONEN  
VOOR 19.50

### CAMEMBERT VAN "NORMANDE"

warm uit de oven, overgoten met  
'Ús Famke' appeltje met toastjes  
van hazelnoot

2 PERSONEN  
VOOR 17.50

## VOORGERECHTEN

### STEAKTARTAR 1834

ossenvorst van Veenweide rundvlees en  
soubise van Fryske mosterd, gesnipperd uitje,  
cornichon en olijfolie & chips van Hummelhúzerrode  
aardappel en gebonden vinaigrette

Y Rosé, Marques del Turia, Spanje [3,95]

9.95

### GEITENKAAS VAN DE MOLKEREI

gegratineerd met bloemhoning van onze lokale  
imker, geserveerd op krokant brood-croust met  
knapperige sla-melange, walnoten en French dressing

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [3,95]

9.95

### BLACK TIGER GARNALEN

6 stuks, gepeld en roergebakken in  
knoflook, sesam en teriyaki-saus met  
knapperige sla-melange

Y Hoya de Cadenas, Tempranillo Reserva [4,25]

9.95

## SOEPEN

### BISQUE 1834

romige Friese wadgarnalensoep met  
crème fraîche, geserveerd met toast  
van desembrood, garnalen en gestoomde zalm

6.75

### POMODORI TOMATENSOEP

van pruimtomaten, met bosui,  
verse kruiden en room

5.95

### FRIESE MOSTERDSOEP

gemaakt van Pake Oeds mosterd  
met gebakken Friese droge worst

5.95

## WARME HOOFDGERECHTEN

onze warme hoofdgerechten, klassiekers en de  
Black Angus rund worden geserveerd met  
een aardappel-groente-garnituur en salade

### SPARERIBS 1834

huisgemaakt en gemarineerd 'vlees wat nét niet  
van het bot valt' met smokey-honing  
barbecuesaus en knoflookmayonaise

Y Pils [variabel]

22.75

### SNOEKBAARSFILET

gebakken snoekbaars geserveerd met  
'salsa verde', een klassieke salsasaus van  
knoflook en groene kruiden

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

22.75

## KLASSIEKERS

### FRIESE 'HYN IN WYN'

stoofpot van Friese boeren scharrelkip  
uit Nes, bereid in wijn van wijngaard  
De Heidepleats in Sint Nicolaasga

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

17.50

### SLIBTONG

krokant gebakken en geserveerd met  
citroen en remouladesaus

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [3,95]

2 STUKS  
24.50

## EERLIJK, PUUR IERS BLACK ANGUS RUND

de steaks zijn bereid op de grill, geserveerd  
met Café de Paris saus op wijze van Grand Café 1834

### LADY STEAK

130 gram biefstuk

Y Hoya de Cadenas, Tempranillo Reserva [4,25]

21.75

### 1834 STEAK

160 gram biefstuk

Y Hoya de Cadenas, Tempranillo Reserva [4,25]

24.00

### TOURNEDOS

180 gram ossenhaas

Y Hoya de Cadenas, Tempranillo Reserva [4,25]

34.50

## VEGETARISCHE PASTA'S

onze pasta's worden geserveerd met  
een bijpassende salade

### PASTA BUIDELTJE

buidel van pastadeeg gevuld met roergebakken  
biologische groente en saus van eekhoortjesbrood

Y Hoya de Cadenas, Verdejo [3,95]

19.75

### VEGETARISCHE RAVIOLI'S

gevuld met spinazie en ricotta kaas in een  
saus van 'koningskruid' en tomaat

Y Marques del Turia, Gandia, rosé [3,95]

19.75

## VEGANISTISCH

### HACHEE VAN BOSPADDENSTOELEN

met groente, tofu en kokos met saffraanrijst  
en kroepoek van Japanse citrus en gember

Y Hoya de Cadenas, Verdejo [3,95]

16.50

## CHEF'S PLATE

VANAF  
15.50

wisselende plate samengesteld door de chef,  
vraag uw gastheer- of vrouw om meer informatie!