

LUNCHMENU

29.50

AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM

met kruiden uit eigen tuin, crème van Pake Oeds
mosterd en ingelegde venkel

Y Hoya de Cadenas, Verdejo [3,95]

TRADITIONALLY SMOKED SALMON

served with fresh herbs, cream of "Pake Oeds"
mustard and pickled fennel

of / or

PASTRAMI VAN VEENWEIDERUND

met klassieke garnituren en
chips van Hummelhûzerrode aardappel

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

BEEF PASTRAMI

served with classic garnishes and
potatoe chips of "Hummelhûzerrode"

+

KROKANT GEBAKKEN KABELJAUW FILET

met krachtige jus van wadgarnalen en
rasp van Friese droge worst

Y Chardonnay, Zanzibar, France [3,95]

BACKED COD FILLET

with a gravy of Frisian shrimps and
grated Frisian dried sausage

of / or

GEGRILDE IERS BLACK ANGUS RUNDERBIEFSTUK

met gepofte tomaatjes uit de oven
en Café de Paris saus

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

GRILLED IRISH BLACK ANGUS STEAK

with roasted tomatoes from the oven
and Café de Paris sauce

+

CRÈME BRÛLÉE VAN 'DIKKE CITROEN' VAN WEDUWE JOUSTRA

Y Tokaji [6,25]

CRÈME BRÛLÉE OF FRISIAN LEMON LIQUEUR

of / or

THEE OF KOFFIE COMPLEET

TEA OR COFFEE WITH SWEETS



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 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 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



LUNCHKAART



GRAND CAFÉ KLASSIEKERS GRAND CAFÉ CLASSICS

CROQUE 1834

driedubbeldik belegde tosti van desembrood van De Bakkers van Verloop met kaas van kaasboerderij De Gelder, Friese ham en kruidensla

6.75

CROQUE 1834

toasted sandwich on sourdough bread with ham and cheese served with herb salad

6.75

KLASSIEKE CAESAR SALADE

Little Gem (Romeinse sla), gerookte kip, ansjovis, gekookt ei, bacon, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons en een gebonden Caesar vinaigrette geserveerd met desembrood

KLEIN 9.50
GROOT 12.75

CLASSIC CAESAR SALAD

Little Gem (Latin Lettuce), smoked chicken, anchovies, boiled egg, bacon, Parmesan cheese, garlic croutons and Caesar dressing served with sourdough bread

SMALL 9.50
LARGE 12.75

SOEPEN SOUPS

BISQUE 1834

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

KLEIN 6.75
GROOT 9.75

BISQUE 1834

creamy Frisian shrimp soup, served with a toast of sourdough bread, shrimp and steamed salmon

SMALL 6.75
LARGE 9.75

POMODORI TOMATENSOEP

van pruimtomaten, met bosui, verse kruiden en room

5.95

POMODORI TOMATO SOUP

served with spring onions, fresh herbs and cream

5.95

FRIESE MOSTERDSOEP

gemaakt van Pake Oeds mosterd met gebakken Friese droge worst

5.95

FRISIAN MUSTARD SOUP

made of "Pake Oeds" mustard with fried Frisian dried sausage

5.95

WÂLD BREAK WÂLD BREAK

12.50

KOP SOEP

naar keuze

CUP OF SOUP

your choice



DESEMBROOD

met 1 Lakenvelderrundkroket van boer Bertus uit Oosthem en mosterd

SOURDOUGH BREAD

with 1 croquette and mustard



SALADE VAN GEROOKT VEENWEIDE RUNDVLEES

gedroogde tomaatjes, oude kaassnippers en zwarte olijf

SALAD OF SMOKED BEEF

with dried tomatoes, old cheese and black olives

SALADES SALADS

onze salades worden geserveerd met desembrood van De Bakkers van Verloop our salads are served with sourdough bread from the local bakery

GEROOKT VEENWEIDERUND

met knapperige sla-melange, gedroogde tomaatjes, oude Fryslâner kaassnippers en zwarte olijf

KLEIN 9.50
GROOT 12.75

SMOKED BEEF

with crispy lettuce blend, dried tomatoes, old frisian cheese and black olives

SMALL 9.50
LARGE 12.75

GEITENKAAS VAN DE MOLKERIJ

gegratineerd met bloemenhoning, knapperige sla-melange, walnoten en French dressing

KLEIN 9.50
GROOT 12.75

GOAT CHEESE

topped with honey, served with crispy lettuce blend, walnuts and French dressing

SMALL 9.50
LARGE 12.75

HUISGEMAAKT BROOD MET.. HAND-MADE BREAD WITH..

OUDE KAAS

van kaasboerderij De Gelder uit Tijnje, met rucola, radijs en mosterdcrème

6.75

LOCAL OLD CHEESE

served with rocket, radish and mustard cream

6.75

PULLED PORK

warm geserveerd met huisgemaakte zoetzure barbecuesaus

8.75

PULLED PORK

served warm, with lettuce blend and hand-made sweet and sour barbecue sauce

8.75

NORSE ZALM

gerookt op hout van oude Jack Daniëls vaten met tzatziki en krokante Japanse zeewier

9.25

NORWEGIAN SALMON

smoked on wood of old Jack Daniëls barrels with tzatziki and crispy Japanese seaweed

9.25

PROEVERIJ VAN 3 SOORTEN BIOLOGISCHE JAM

gemaakt door Dick Nootenboom van Natuurtuin 't Hummelhûs in Oudehorne

5.75

TASTING OF 3 ORGANIC MARMELADES

made by 't Hummelhûs in Oudehorne

5.75

UITSMIJTER TJAARDA

drie gebakken eieren op desembrood van De Bakkers van Verloop met kaas van De Gelder en Friese ham met roergebakken spek, ui en champignon

8.75

FRIED EGGS

three fried eggs on sourdough bread from the Local bakery with Frisian cheese and ham, stirfried bacon, onion and mushrooms

8.75

2 KROKETTEN

twee kroketten van Lakenvelder rund van boer Bertus uit Oosthem met desembrood en mosterd

7.75

2 CROQUETS

two croquets on sourdough bread with mustard

7.75

1834 BACON & CHEESEBURGER

van 100% rundvlees met uitgebakken bacon, kaas, Hollandse sla, tomaat, rode ui en augurk, op een rustieke brioche bol en friet

13.25

1834 BACON & CHEESEBURGER

of 100% beef with crispy bacon, cheese, lettuce, tomato, red onion and pickles, served on a brioche rustic bread and fries

13.25