

NAGERECHTEN

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

1834 WOODVRUCHTENSORBET

Met vers gesneden fruit en boerenyoghurt van Zuivelboerderij De Gelder.

6.95

OUD HOLLANDS SNOEP

IJs gemaakt van snoepgoed uit oma's tijd van Zeeuwse babbelaars, kaneelstokken en Haagse hopjes ijs. Met koffie crème en suikerspin.

6.95

CRÈME BRÛLÉE VAN DIKKE CITROEN

Klassieke crème brûlée met vanille en 'Dikke Citroen' van Weduwe Joustra met een krokant laagje, brandend aan tafel geserveerd.

6.95

VANILLE MACARON

Met gemarineerde mango, uitgehangen yoghurt en passievruchtsorbet.

6.95

KAASPLANKJE

Selectie van regionale kazen geserveerd met appelstroop: Alde Fryslâner, Bleu de Wolvega, Tynjetaler en en Griene Tsiis.

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

9.95

KOFFIE COMPLEET

Koffie met zoete lekkernijen.

3.60

IRISH COFFEE

6.35

SPANISH COFFEE

6.35

ITALIAN COFFEE

6.35

FRENCH COFFEE

6.35

DOCKUMMER COFFEE

5.10

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.

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 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

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

6.75

CHARCUTERIE

Tartaar met een 64°C eidooier, ossenworst en huisgemaakte gerookte filet Americain.

15.90

VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROYAAL 1834

Rundvlees van Landhuis Vierhuis uit Rohel met Parmezaanse kaas, gepofte sjalottenmayonaise, rucola en olijfolie.

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

9.95

UIT DE ROOKTON

Gerookte paling, forel en zalm geserveerd met tuinkruiden-crème fraîche.

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

15.95

TONIJN CARPACCIO

Van dingesneden, gemarineerde Albacore tonijn met een limoen-kerrie-mayonaise.

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

8.75

GEITENKAAS VAN DE MOLKEREI

Met het predikaat 'beste geitenzuivel van Nederland' gegratineerd met bloemenhoning en gebrande walnoot.

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

9.75

SOEPEN

TOMATENSOEP

Vers gemaakte soep met balletjes van rundvlees en verse kruiden.

5.75

MOSTERDSOEP

Romige Friese mosterdsoep met mosterd van Pake Oeds uit Ternaard, met uitgebakken spek.

5.75

LAMSFOND

Krachtige bouillon met lentegroentes, lamsham en verse kruiden.

5.75

1834 KEUZEMENU

29.50

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

VLEESGERECHTEN

IBERISCHE 'RIBFINGERS'

Geïnspireerd op de klassieke bereiding van spareribs, maar dan zonder het bot.

Langzaam gegaard, daarna krokant gebakken.

Met dip van uitgehangen yoghurt met zeezout en knoflook.

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

23.75

GEGRILDE PIEPKUIKEN

Zonder het bot, gemarineerd met een rub van honing en tijm, platgeslagen en gegrild.

Geserveerd met een saus van knoflook en gerookte paprika.

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

24.50

VISGERECHTEN

GAMBA'S IN THAISE GELE CURRY

Milde aromatische gele curry van citroengras, gember en komijn. Met gamba's in kokosroom en verse koriander. Geserveerd met gestoomde rijst.

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

24.50

DORADEFILET

Op de huid gebakken met salsa verde.

Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

22.75

MOOI GERIJPTE STEAKS

Geserveerd met een klassieke Beurre Bercy saus van witte wijn, runderfond, sjalot en peterselie. Gemonteerd met roomboter.

LADY STEAK 130 gram

21.75

1834 STEAK 180 gram

25.50

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

HET STOERSTE GERECHT UIT DE REGIO VOOR 2 PERSONEN

Mooi gemarineerde runderribstuk. Bereidingstijd is circa 25 minuten.

DE TOMAHAWK 800 gram

58.00

Y Fles Salentein Malbec, Argentinië [39,95]

VEGETARISCH

Deze gerechten worden geserveerd met een bijpassende salade.

TORTELLONI VERDI

Gevulde pasta met knoflook, groene kruiden en Parmezaanse kaas.

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

20.75

RATATOUILLE

Een klassieke Franse groentestoof van courgette, tomaat, venkel, rode ui en aubergine met gefrituurde polenta.

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

18.50

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

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

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