

NAGERECHTEN

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

TAARTENKABINET

6.95 PER STUK

Keuze uit verschillende patisserie van de Bakkers van Verloop uit Oranjewoud. Uw gastheer- of vrouw komt graag met het plateau bij u langs om een keuze te maken.

KAASPLANKJE

9.95

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

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

WITTE DAME

6.95

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

RABARBER EN AARDBEI

7.95

Milkshake van rabarber, boerenkwerk en framboos, met Hollandse aardbeien en biologische aardbeiensorbetijs.

CRÈME BRÛLÉE

7.95

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

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

6.75

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

SALADE RICHE

16.75

Een mix van onze voorgerechten samengesteld door de Chef vanaf twee personen te bestellen. Prijs is per persoon.

VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROYAAL 1834

9.95

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

VIS EN TOAST

15.95

Gerookte zalm, gerookte forel en gerookte paling met verse toast en een tuinkruiden crème fraîche.
Y Chardonnay, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

ZALM GRAVAD LAX

9.95

Rauwe zalm welke 24 uur gemarineerd is in Himalaya zout en bastardsuiker. Met avacado, frisse zure room met mosterd en dille, komkommerlinten, tomaat, pesto en sla melange.
Y Sauvignon Blanc, EL Oro, Chili [3,95]

FRIESE GEITENKAAS

9.75

Met het predikaat 'beste geitenzuivel van Nederland' gratineerd 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

Vers gemaakte soep van Roma tomaten met rundvleesballetjes en verse kruiden.

MOSTERDSOEP

5.75

Romige soep met Friese mosterd van Pake Oeds uit Ternaard, met uitgebakken spekjes.

GAZPACHO

5.75

Koude soep van groene tomaten, knoflook en rauwe groente, geserveerd met fetakaas, verse kruiden en tomaat.

1834 KEUZEMENU

29.50

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

FRIESE SCHARRELKIP

FRIESE HYN IN WYN

17.50

Stoofpot gebaseerd op de klassieke coq au vin van Friese boerenscharrelkip uit Nes, bereid in wijn van Wijngaard de Heideplaets uit Sint Nicolaasga.
Y Malbec/Syrah, Chukker, Argentinië [4,45]

SATÉ OP MALEISISCH WIJZE

18.50

Gemarineerde Friese boeren scharrelkippendijen met knoflook, citroengras en sesamolie. Geserveerd met satésaus en zoetzure komkommer.
Y Cabernet/MerLot, EL Oro, Chili [3,95]

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

MOOI GERIJPT VLEES

Geserveerd met een klassieke Beurre café de Paris saus. De beeburger is van 100% rundvlees van Boer Steven uit Rohel.

1834 STEAK

180 gram

25.50

ENTRECOTE

180 gram

29.50

1834 BEEFBURGER

100% rundvlees

15.75

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

UIT DE ZEE

HEILBOT

24.50

Op kersenhout gerookte heilbotfilet. Geserveerd met een 'noilly prat' saus.
Y Sauvignon Blanc, EL Oro, Chili [3,95]

SNOEKBAARSFILET

19.50

Met antiboise van tomaat met knoflook, sjalot en basilicum.
Y Hoya de Cadenas Organic, Verdejo, Spanje [4,45]

VEGETARISCH

Geserveerd met een bijpassende salade.

CHAMPIGNONS ALS IN DORDOGNE

17.50

Geserveerd met een romige saus van gepofte knoflook.
Y Syrah, Zanzibar, Frankrijk [4,25]

VERSE PASTA

17.50

Met knoflook, Parmezaanse kaas, rucola en tomaat.
Y Hoya de Cadenas Organic, Verdejo, Spanje [4,45]

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

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