

# LUNCHMENU

29.50

## CARPACCIO 1834

Van rundermuis, met pesto, Parmezaanse kaas,  
Pake Oeds mosterd-mayonaise.

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

of

## GAZPACHO

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

+

## SNOEKBAARSFILET

Met antiboise van tomaat met knoflook,  
sjalot en basilicum.

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

of

## STEAK 1834

Geserveerd met een klassieke Beurre café de Paris saus.

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

+

## WITTE DAME

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

of

## KOFFIE OF THEE COMPLEET

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 en dat zet zich voort tot het heden.

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



# LUNCHKAART



# SOEPEN

## TOMATENSOEP

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

5.75

## MOSTERDSOEP

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

5.75

## GAZPACHO

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

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, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons, knapperige bacon en de beroemde romige caesardressing.

## SALADE NICOISE

Met witte Albacore tonijn, sla melange, roseval aardappel, kerstomaat, haricot vert en een grove mosterd dressing.

## SALADE GEITENKAAS

Een gemengde salade met geitenkaas van de Molkerij uit Sint Annaparochie, gegratineerd met honing van onze lokale imker, broodcroutons en pestodressing.

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 HOLLANDSE KROKET

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



## KLEINE CAESAR SALADE

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



## GLAASJE BOERENYOGHURT MET GRANOLA

# BROOD UIT EIGEN OVEN

## KIPPENDIJEN SATÉ

Van scharrelkippen uit Nes, gemarineerd met knoflook, citroengras en sesamolie. Met satésaus en zoetzure komkommer.

9.95

## RUNDERMUIS CARPACCIO

Met Friese oude brokkelkaas, pesto en sla melange.

9.95

## VEGETARISCH & GEZOND

Met echte buffelmozzarella, tostomaat, pesto en sla melange.

9.95

# KLASSIEKERS

## VEENWEIDE BEEFBURGER

Van 100% rundvlees van de runderen van Boer Steven uit Rohel. 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 kaas, of ham, of kaas van zuivelboerderij De Gelder.

6.75

## CROQUE MOLKEREI

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

6.95

## HOLLANDSE KROKETTEN

Gemaakt van rundvlees van de kudde van Boer Bertus uit Oosthem. Met Franse mosterd en geserveerd op wit- of bruin brood van de Bakkers van VerLoop.

7.75

## UITSMIJTER 1834

Drie gebakken spiegeleieren met wit of bruin brood, ham & kaas of ham of kaas. Met garnituur van roergebakken spek, ui en champignons.

8.75

# TORTILLA WRAP

9.95

## ZALM GRAVAD LAX

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.