

# NAGERECHTEN

## KAAS VAN DE PLANK

10.00

Vier regionale kazen met roggebrood en vijgencompote.

Y Dow's Masterblend, Tawny Port 10 y/o, Portugal [4,95]

## 1834 SORBET

7.00

Van citroen-, framboos- en mangosorbet met vers gesneden fruit, yoghurt van Zuivelboerderij de Gelder, slagroom en gesponnen suiker.

Y Gandia Fusta Nova, Moscatel, Spanje [3,25]

## PARFAIT SIBÉRIENNE

7.25

Parfait van vanille en Frysk Famke van de Us Heit Distillery in Bolsward onder afgebrand Italiaans schuim.

Y Frysk Famke, Likeur, Friesland [2,95]

## BELGISCHE CHOCOLADE

7.25

Huisgemaakte brownie met witte chocolade roomijs, chocolade crumble en sinaasappel gelei.

Y El Candado, Valdespino PX, Spanje [4,45]

## FRANGEPINO

4.95

Frysk Famke koffielikeur, espresso en een bolletje vanilleroomijs.

## KOFFIE COMPLEET

3.70

Koffie met zoete lekkernijen.

## IRISH COFFEE

6.45

## SPANISH COFFEE

6.45

## ITALIAN COFFEE

6.45

## FRENCH COFFEE

6.45

## AMELANDER COFFEE

5.70

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.

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 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



GOLDEN TULIP  
Tjaarda Oranjewoud



# DINERKAART



## OM TE DELEN

### TOURNESOL BAGUETTE

7.00

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

Y Hoya de Cadenas Organic, Cava, Spanje [6,25]

### FRIESE KAASFONDUE

PER 2 PERSONEN  
19.50 PER PERSOON

Van Friese blauwschimmelkaas

'Bleu de Wolvega' met groenten en beenham, droge worst en in witte wijn gegaarde champignons.

Y Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO ROYAAL 1834

9.95

Van gemarineerd rundvlees. Met pesto, vers gebrande zonnebloempitten, Grana Padano, rucola en mayonaise van gepofte knoflook.

Y La Solatia, Pinot Grigio, Italië [4,95]

### STEAK TARTAR OSSENWORST

9.95

Met fijngesneden ui, kappertjes en cornichon, geserveerd met ei en chips.

Y Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

### VIS EN TOAST

16.00

Gerookte forel, paling en gerookte zalm. Geserveerd met tuinkruiden crème fraîche en vers gebakken toast.

Y Zanzibar, Chardonnay, Frankrijk [4,25]

### KROKANTE GEITENKAAS

10.00

Friese geitenkaas van De Molkerei, krokant gebakken in broodkruim, geserveerd met dadelstroop en aangemaakte rucola.

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

Friberne varkenshouders schotelen hun varkens een speciaal ontwikkelde mix van ruwvoer en kruiden voor. Een geurige mix op basis van onder meer eikenbast, jeneverbes, knoflook en kastanjes, waarnaar deze varkens zijn vernoemd. Zij zijn dol op dit kruidige voer, dat ook nog eens goed is voor hun gezondheid.

## SOEPEN

### POMMEDORI TOMATENSOEP

6.00

Crème van romatomen met basilicumolie, prei en stukjes gepocheerde kip.

### RUCOLA CRÈME SOEP

6.00

Van raketkruid met gerookte knoflook en blauwschimmelkaas.

### VOORJAARSMINISTRONE

NORMAAL 6.00  
GROOT 9.00

Rijk gevulde Italiaanse groentebouillon met voorjaarsgroenten, basilicum en Hummelhüzerrode aardappel.

## 1834 KEUZEMENU

29.50

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

## KLASSIEKERS

### KALFSLEVER

21.00

Met roomboter gebakken kalfslever met garnituur van gekarameliseerde appel, cipollini ui en spek.

Y EL Oro, Cabernet Merlot, Chili [3,95]

### HIJN YN WIJN

20.00

Stoverij van scharrelhoen uit Nes, gebaseerd op de klassieker 'Coq au vin', gestoofd in wijn van De Heidepleats in Sint Nicolaasga.

Y Laroche, Pinot Noir, Frankrijk [4,95]

### GAASTERLANDS KRUIDVARKEN 'FRIBERNE'

22.00

Procureur, 24 uur gegaard op 58 graden en daarna krokant gebakken. Met gremolata van citroenschil, peterselie en knoflook en jus van tijm en honing en Amsterdamse balsamico uitjes.

Y Hoya de Cadenas, Merlot, Spanje [4,25]

## CHEF'S KEUZE

VANAF  
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef.

## EERLIJK IERS BLACK ANGUS RUND

De Ierse runderen lopen bijna het hele jaar buiten heerlijk te grazen. Al dat verse gras, een ideaal klimaat en volop lichaamsbeweging zorgen voor een heerlijk mals vlees.

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

### DUITSE BIEFSTUK

23.00

Van gemalen dikke lende, 'rood gebakken'. Met ui en picalilly.

### BIEFSTUK 1834

26.00

### FILET MIGNON

30.00

Onze steaks van 180 gram worden gemarineerd met een kruidenrub en op lage temperatuur gegaard, geserveerd met een krachtige rode wijn jus met geroosterde knoflook.

## UIT DE ZEE

### ZEEBAARS

25.00

Hele in de oven geroosterde zeebaars van 300 a 400 gram, geserveerd met salsa verde.

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

### KABELJAUW 'SPIANATA ROMANA'

23.00

Met een groene kruidenkorst, Spianata Romana en groene asperge.

Y Zanzibar, Chardonnay, Frankrijk [4,25]

## VEGETARISCH

### PARELGORT RISOTTO

18.00

Met bospaddenstoelen, blauwschimmelkaas 'Bleu de Wolvega' en salade van groene asperges.

Y Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

### GNOCCHI

20.00

Krokant gebakken met knoflook, walnoten en salade van rucola en Grana Pandano.

Y La Solatia, Pinot Grigio, Italië [4,95]

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