

Culinaire agenda

Grand Café 1834

28 november: **Traditionele Stampotavond** met Sint en Piet
25 en 26 december: **Sfeervolle Kerstdagen** in Tjaarda
Januari: **Maandspecial, Biefstuk Stroganoff**, aan tafel voor u bereid. Verkrijgbaar van 19 januari t/m 28 februari, elke maandag tot en met donderdag

Marijke Muoi Wine & Dine

17 oktober: **Opening wildseizoen** met Allard Slagman
7 november: **Een Olympische avond** met Ireen Wüst
25 en 26 december: **Sfeervolle Kerstdagen** in Tjaarda

Grand Café 1834, een naam met een verhaal

De naam verwijst naar 1834, toen logementhouder *Johan Meijer* hotel *Heidewoud* oprichtte. In 1877 nam de familie *Tjaarda* het hotel over en legde daarmee de basis voor het huidige Parkhotel Tjaarda. Al bijna 200 jaar is dit een plek waar Friese gastvrijheid en historie samenkomen elke dag een beleving in het hart van Oranjewoud.

Lunchen, borrelen, dineren

Bij Grand Café 1834 kunt u terecht voor lunch, diner of een gezellige koffie- of theepauze met dagelijks wisselend gebak uit onze vitrine.

Toe aan een borrel? Strijk neer in Bar 1834 en proef één van de zes seizoensbieren op de tap. U bent welkom van 10.00 uur 's ochtends tot 01.00 uur 's nachts.

Tjaarda Card

Genieten met extra korting?

Geniet van 5% korting met een Tjaarda Card. Bij een besteding van € 40,- of meer spaart u 5% tegoed op een Tjaarda loyalty Card. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.



Tjaarda Times

Wist u dat wij elk halfjaar onze eigen krant Tjaarda Times uitgeven? Boordevol nieuwtjes, én als eerste op de hoogte van onze bijzondere acties. Blader online mee of schrijf u in voor de mailinglijst op www.tjaarda.nl.

Bijzondere cadeautip:

Woudster tarwebier, ons eigen huisbier, is ook verkrijgbaar in een luxe geschenkverpakking!

Zeer geschikt als cadeau voor uw familie of zakenrelatie.

Vraag ernaar bij uw gastheer of gastvrouw.

WOUD STER



lekker
500

Gault & Millau

Onze culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine is door Gault&Millau bekroond met 13,5 van de 20 punten en is opgenomen in de prestigieuze Lekker 500.

Thuisvoelen in het Friese landschap

Wilt u genieten van de prachtige Friese natuur en u daarnaast laten onderdompelen in luxe? Dan bent u bij Parkhotel Tjaarda aan het juiste adres. Na een dag in de statige, bosrijke omgeving, een intensieve vergadering of een mooie fietstocht, strijkt u bij ons neer in ontspannen luxe.



Parkhotel Tjaarda Oranjewoud



Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

Telefoon: 0513 433 533
E-mail: reserveringen@tjaarda.nl
Website: www.tjaarda.nl

Natuurlijk gastvrij

Natuurlijk gastvrij

Lunchkaart

Welkom in Grand Café 1834

U loopt naar binnen, een vriendelijk gezicht is het eerste wat u ziet. Een schaterlach en gezellig geroezemoes bereikt uw oren. U strijkt neer en opent de menukaart. U voelt een glimlach van oor tot oor, die de hele avond niet meer van uw gezicht af te poetsen is. Dit is genieten. Dit is Grand Café 1834.



Eten en drinken met karakter

Geniet van onze complete lunchspecial: soep, kroket, tonijnsalade en yoghurt.

Wâldbreek

Kopje soep naar keuze
+
Ambachtelijke kroket
+
Tonijnsalade
+
Yoghurt met granola

De Wâldbreek is ook vegetarisch te bestellen

Complete lunch:
19,50

Soepen

Mosterd soep
Met bosui en spekjes



8,00

Pomodori soep
Met blokjes tomaat en pesto



8,00

Tom Kha Kai soep
Licht pittige Thaise kippensoep

8,00

Soep zonder gluten of lactose? Uiteraard kan dat.
Informeer bij onze bediening welke soepen mogelijk zijn.

Tip: Perfect voor bij de soep

Uw lunch is pas compleet met **Woudster Bôle** ons heerlijke huisgebakken brood, geserveerd met aioli en kruidenboter.



7,50

1834 Specialiteiten

Hamburger 1834

Burger van rundvlees op een brioche bol met burgersaus, tomaat, augurk, rode ui, bacon, gebakken ei en cheddar kaas
Geserveerd met friet

21,50

(Ook vega hamburger mogelijk)



Sandwich gerookte zalm

Met gerookte zalm, roomkaas, komkommer, kappertjes, rode uit en mesclune (gemengde sla)

14,75

Brioche broodje Hotdog

Hotdog brioche (zacht broodje), tomatensaus, zoetzure rode ui, augurk relisch, bosui en krokante ui

14,50

Broodje met Aziatisch buikspek

Gua bao, buikspek gelakt met sweet 'n sour en atjar van witte kool

14,50

Maaltijdsalades

Onze salades serveren wij met steengebakken wit- of bruinbrood en roomboter

Salade selectie

Salade Carpaccio

Met Parmezaanse kaas, pompoenpitten, truffelmayonaise, olijven en gedroogde tomaat

16,75
XL 18,75

Salade Tonijn

Met ramen, noodles, paksoi, rode ui, puntpaprika, kimchi en mayonaise

16,75
XL 18,75

Salade Falafel

Met fetakaas, cashewnoot, granaatappel, munt en gegrilde aubergine



16,75
XL 18,75

Lunch Classics

Croque 1834

Driedubbel dik belegde tosti met ham en/of kaas van kaasboerderij "de Gelder"

8,50

Tuna melt tosti

Tosti met tonijn met gesmolten cheddar kaas

10,50

Uitsmijter

Drie gebakken spiegeleieren op brood met ham en kaas van "De Gelder"

12,75

Friese kroketten

Twee kroketten van Ameland (ook vegetarisch te bestellen)

13,00

Flammkuchen

Crème fraîche, rode ui, witte druif, tomaat, groene paprika en geitenkaas

16,75

Zin in iets speciaals?

Laat u verrassen door de **Chef's Special** een wisselend lunchgerecht, met zorg samengesteld door onze Chef de Cuisine.

Vanaf
12,75

Wijn- of dranksuggestie: Vraag of er een bijpassende wijn of mocktail is voor uw gerecht. Wij stemmen dit graag af.

Dieetwensen of allergieën?

Wij willen dat iedereen onbezorgd kan genieten van een heerlijke lunch. Heeft u een voedselallergie, intolerantie of volgt u een bepaald dieet? Laat het ons dan vooral even weten.

Onze bediening denkt graag met u mee en kan samen met de keuken kijken naar een passende aanpassing van het gerecht.

Twijfelt u over bepaalde ingrediënten? Vraag het gerust! we vertellen u graag wat er op uw bord ligt.