Culinaire agenda

Januari: Traditionele **Stamppot**
Februari: **Biefstuk stroganoff**, aan tafel bereid
Maart: **Proeverij menu**: salade riche, 2 soorten stoofvlees en grand dessert als afsluiting
April: **3-gangen special**
Mei: **Asperge** maand
Juni: Ambachtelijke **Kipburger**
Juli: **Mosselpannetje**
Augustus: **Schaaldieren Paella**
September: **Hamburger**: de unieke McTjaarda
Oktober: **Pompoen curry** met naanbrood en zachte rijst
November: **Wild** maand
December: **Pre kerst** specials

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 vijf seizoensbieren op de tap. U bent welkom van 10.00 uur 's ochtends tot 01.00 uur 's nachts.
In groepsverband is apart afrekenen niet mogelijk.

Tjaarda Card

Sparen voor 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 om 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.

WOUDSTER



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.

Marijke WINE & DINE Muoi

PARKHOTEL TJAARDA

SB

Parkhotel Tjaarda Oranjewoud

Free WiFi spot

Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

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

Green Key

Natuurlijk gastvrij

Natuurlijk gastvrij

Dinerkaart

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.

TJAARDA ORANJEWOUD 1834 GRAND CAFÉ
ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

Eten en drinken met karakter

Van harte welkom in Grand Café 1834. Fijn dat u er bent. Neem plaats, ontspan en geniet van een heerlijk diner.

Wilt u een wijn- of dranksuggestie?
Maak uw diner compleet met een passende wijn of mocktail. Vraag ons om advies, wij adviseren u graag.

Dieetwensen of allergieën?
Zorgeloos genieten voor iedereen. Heeft u een voedselallergie, intolerantie of volgt u een bepaald dieet? Laat het ons weten. Onze bediening denkt graag met u mee en overlegt met de keuken voor een passende aanpassing van het gerecht. Twijfelt u over bepaalde ingrediënten? Vraag het gerust. Wij vertellen u graag wat er op uw bord ligt.

Soepen

Tomatensoep met stukjes tomaat, bosui en kruidenolie — 8,00

Tom Yam soep oosterse bouillon met kastanje-champignon, paprika, bosui en taugé — 8,00

Groentesoep Vergeten groentesoep geserveerd met prei en bosui — 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 diner is pas compleet met **Woudster Bôle.** Ons heerlijke huisgebakken brood, geserveerd met aioli en kruidenboter. — 7,50

Oerbrood van Bakker Stoerbrood uit Opeinde met kerrie en rozijnen, geserveerd met aioli. — 8,00

Voorgerechten

Carpaccio 1834
Flinterdun gesneden rundvlees met oude kaas, rucola, romige truffelmayonaise en geroosterde amandelen — 14,75

Zalm sashimi
Verse sashimi van zalm met gember, wakame, geroosterde sesam en friszoetzure koolrabi. — 15,75

Gebakken paddenstoelen
Gebakken paddenstoelen met knoflook, tijm, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en geroosterd zuurdesembrood — 14,75

Salade selectie

Onze salades serveren wij als voor- of hoofdgerecht (XL), geserveerd met steengebakken wit- of bruinbrood en roomboter.

Caesar salade:
Sweet chili mayo, little gem, kippendij, spek, tomaat, ei, parmezaanse kaas en croutons — 14,50 / XL 16,75

Gamba salade:
Salade van gamba's met pittige dressing, taugé, bosui, komkommer, paksoi en sesamzaadjes — 14,50 / XL 16,75

Herfst salade:
Herfst salade met geitenkaas, honing, tijm, walnoten en vijgenjam — 14,50 / XL 16,75

Vega hoofdgerechten

Curry met vegetarische kip
Groente curry met vegetarische kipstukjes, naanbrood en basmati rijst — 24,50

Vegetarische groentespies
Gegrilde vegetarische spies met halloumi en paprika, geserveerd met frisse atjar, knapperige cashewnoten en romige satésaus — 24,50

Hoofdgerechten

Steak 1834
Gegrilde steak 1834 met truffelboter en gebakken Parijse champignons — 31,50

Hamburger 1834
Sappige burger op een briochebroodje met tomaat, komkommer, augurk, rode ui, sla, cheddar, spek, gebakken ei met burgersaus
(Ook vega hamburger mogelijk) — 21,50

Parelhoen
Parelhoen supreme met knolselderijpuree, gebakken ui en paddenstoel met een jus van tijm — 28,50

Romige slibtongetjes
Drie goudbruin gebakken sliptongen, geserveerd met citroen, peterselie en gesmolten roomboter — 32,50

Buikspek
Met teriyaki gelakt, buikspek, vakensfilet, met oosterse mix, romige gado gadosaus en krokante uitjes — 27,50

Vangst van de dag
Wat de vissers ons brengen — vanaf 25,00

Chef's keuze
Dagelijks een verrassend gerecht van onze chef — vanaf 25,00

Nagerechten

Mocca
Koffie / Thee met lekkernijen waaronder bonbons, chocolade en slagroom — 8,50

Cheesecake
Romige New York-style cheesecake met compote van mango en duindoorn en zacht mango-ijs — 12,50

Smeuïge stoofperencake
Stoofpeer cake met witte chocolademousse en yoghurtijs — 12,50

Warme chocolade-lavacake
Chocolade lava cake met vanilleijs en slagroom — 13,50

Kaasplateau
Heerlijke selectie ambachtelijke kazen van kaasboerderij De Gelder — 14,75