

OM TE DELEN

WOUDSTER BROOD

7.25

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen Woudsterbier met kruidenboter en olijven tapenade met een vleugje cognac

SOEPEN

POMODORISOEP

6.95

Met basilicum crème en bruschetta van zongedroogde tomaat

FRIESE UIENSOEP

6.95

Bereid met Fries gerookte spek en een crouton gegratineerd met oude Friese kaas

BOWL RAMEN

7.50

Japanse ramen soep met noedels, buikspek, paksoi, paddenstoelen en bosui



VOORGERECHTEN

CARPACCIO 1834

12.50

Met pesto gemarineerd, pompoen pitjes, oude Friese kaas en een amarillo mayonaise

GEROOKTE ZALM

12.50

Met blini's, crème fraîche en yuzu mayonaise

"VEGETARISCH"

12.50

Tarte tatin van appel en peer met bleu de Wolvega kaas

RUNDER PICANHA

12.75

Tranches van geroosterd runder staartstuk. Met salade van gepofte zoete aardappel, advocado en bosui

1834 KEUZEMENU

35.00

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!



UIT DE ZEE

DORADE FILET

26.75

Op de huid gebakken met een jus van kerrie, limoenblad en kokos

NOORSE KABELJAUW FILET

26.75

Met een korst van lavas kruid met een witte wijn kombu saus

VEGETARISCH

FREGULA RISOTTO

22.50

Met gebakken courgette, koriander, kummel en fetakaas

MOLKEREI MAALTIJD SALADE

15.75

Met honing van onze lokale imker, gratineerde geitenkaas met vers gebrande noten en appel peren confijt

"CHEFS KEUZE"

*Wisselende plate samengesteld door
de chef*

v.a. 19.50



TJAARDA

ORANJEWoud

1874



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK 1834

29.50

Steak van eerlijk Iers rundvlees met een krachtige jus van rode port met VOC kruiden

WOUDSTER WILD STOOF

26,50

Pannetje traditionele stoverij van wild uit de regio met cranberry van Ameland, gestoofd met ons eigen Woudsterbier

KROKANTE KIP UIT NES

24,50

In krokant van nacho crumble gebakken met een komkommer yoghurt dip

**ONZE HOOPDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
ROERGEBAKKEN GROENTEN (OP BORD), AARDAPPEL
GARNITUUREN EEN SALADE VAN LOKALE INGREDIËNTEN**

DESSERT

KAAS VAN DE PLANK

9.50

Tynjetaler, grutte Pier, kruidnagel, Opstelander en honingklaverkaas. Geserveerd met marmelade en gebrande walnoot

MONCHOU TAART

8.50

Met bosfruit en frambozen sorbet

BROODPUDDING VAN WOUDSTERKOEK

8.50

Gemaakt met onze eigen Woudsterkoek op wijze van onze sûkerbôle pudding. Geserveerd met boerenjongens en malaga roomijs

ECLAIR

8.50

Met witte chocolade, mousse van hazelnoot en ijs van likeur 43

OUD HOLLANDS

6.75

Roomijs van Zeeuwse babbelaars en Haagse hopjes met een crumble van stroopwafel. Met suikerspin en karamel saus

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
Staaïj, 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.