

OM TE DELEN

WOUDSTER BROOD

7.50

Bierbostelbrood gemaakt van ons eigen gebrouwen Woudsterbier met aioli en olijven tapenade met een vleugje cognac

SOEPEN

POMODORI TOMATEN SOEP

7.00

Met basilicum, reepjes polderhoen en bosui

KRACHTIGE RUNDERBOUILLON

7.00

Bereid met bospaddenstoelen, rundvlees reepjes en bosui

POMPOENSOEP

7.50

Met gele curry, kokosroom en garnituur van gefrituurde tofu, bosui en pompoen



VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Met basilicum mayonaise, rucola en gedroogde kers tomaten

12.50

GEROOKTE PALING

100 gram gerookte paling gelakt met appelstroop, geserveerd met gemengde salade van "De Broerderij" uit de Knipe, mierikswortel mayonaise en krokant Molenaarsbrood

19.50

COUSCOUSSALADE

Geserveerd op dingesneden biet, aangemaakt met citrus, kruiden en een vinaigrette van bosbessen.

9.50

1834 KEUZEMENU

Een wisselend 3-gangen keuzemenu gepresenteerd door de bediening

36,00



UIT DE ZEE

DORADE ROYAL

*Gebakken filet met gremolata van citroen en peterselie,
geserveerd met een romige visjus van limoen en witte wijn*

28.50

LINGUINE

*Verse linguine pasta met verse mosselen, gamba en vis
geserveerd met tomaat en een jus van wadgarnalen*

27.50

VEGETARISCH

PARELGORT RISOTTO

Met bospaddenstoelen en Bleu de Wolvega kaas

22.50

CHILLI CON JACK FRUIT

*Met kidney bonen, mais, jack fruit, tomaat en aubergine
Geserveerd met rijst*

24.50

"CHEFS KEUZE"

*Wisselende lunch special
samengesteld door de chef*

Vanaf 19.50



TJAARDA

ORANJEWoud

1874



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK

*Biefstuk van eerlijk Iers rundvlees
geserveerd met een romige pepersaus verrijkt met een vleugje cognac*

30.00

HAMBURGER 1834

*Burger van Fries rundvlees uit Katlijk
geserveerd op ons Woudsterbrood met gekarameliseerde ui,
Friese kaas, tomaat, augurk.
Geserveerd met friet*

17.50

"CONFIT DE CANARD"

*Zacht gegaarde eendenbout met eigen jus verrijkt met
zwarte bessen en rode port*

24.50

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

**HEEFT U DIEETWENSEN OF ALLERGENEN?
RAADPLEEG ONZE BEDIENING**

DESSERT

FRIESE KAASPROEVERIJ

12.50

*Tynjetalen, Honingklaver, kruidnagelkaas,
Opsterlander en mosterdkaas van
kaasboerderij "De Gelder"
Geserveerd met vijgenbrood en appelpeer compote*

PARFAIT

10.00

*Huisgemaakte nougat parfait met een vleugje
sinaasappel, sinaasappelsorbetijs en chocolade
schotsen*

SORBET 1834

10.00

*3 soorten sorbetijs met vers fruit, zwarte bessen
coulis, boerenyoghurt van de Gelder en slagroom*

SUKERBOLE PUDDING

10.00

*Warme broodpudding van Fries suikerbrood met
vanille saus, boerenjongens en rum rozijnen ijs*

MOCCA

7.25
p.p.

*Plankje met chocolade patisserie, suikerfruit,
mocca boontjes, slagroom en een kop koffie,
cappuccino of thee naar keuze*

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.