

om te delen

Tournesol baguette

7.00

Ambachtelijk gebakken baguette van de Bakkers van Verloop, geserveerd met tuinkruiden aioli en tapenade van zwarte olijf en een vleugje cognac

‡ *Hoya de Cadenas Organic, Cava, Spanje [6,25]*

Baba ganoush

8.00

Baba ganoush is een dipsaus van o.a. gepofte aubergine en komt van oorsprong uit het Midden Oosten. De yoghurt geeft een fris en rijk karakter. Wij serveren het met komkommer, tomaatjes en brood van de 'Bakkers van Verloop'

Soepen

Romige Tomaten soep

6.00

Gemaakt met geroosterde knoflook en verse tuinkruiden

Mosterd creme soep

6.00

Crème van grove mosterd met uitgebakken spekjes en bosui

Hartige runderbouillon

6.00

Met gemengde paddenstoelen, bosui en Japanse "Tsuyu"
Tsuyu is een Japanse smaakmaker. Het bevat naast soja ook dashi wat een licht rokerige smaak afgeeft die de bouillon intenser maakt



Voorgerechten

Carpaccio royaal

Met rucola, grana padano, geroosterde zonnebloempitten en truffelmayonaise

‡ *Rose Esprit, Frankrijk [4,25]*

10.00

12 maanden gerijpte Bodega Serrano ham

Met ingelegde kastanje champignons, zwarte olijf en knoflook crème

‡ *Pinot Noir, Frankrijk [4,95]*

10.00

Gerookte Schotse zalm

Tartaartje van gerookte zalm met een kroketje van wad garnalen en een frisse aardappelyoghurt crème

‡ *Zanzibar Chardonnay, Frankrijk [4,25]*

10.00

Gazpacho

Koude Spaanse tomatensoep

7.00

Gazpacho met wadgarnalen

Koude Spaanse tomatensoep met wadgarnalen

10.00

1834 keuzemenu

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

29.50



Uit de zee

Wadden mosselen

24.00

Mosselpannetje op klassieke wijze bereid in witte wijn met ui, prei en peterselie geserveerd met 3 koude sausjes en citroen

‡ *El Oro, Sauvignon blanc, Chili [3,95]*

Gebakken Snoekbaarsfilet

19.50

Met pangrattato (hartige kruim) van tomaat, mosterdblad en beurre blanc

‡ *Zanzibar, Chardonnay, Frankrijk [4,25]*

Vegetarisch

Parelgort risotto

18.00

Met gemengde paddenstoelen, grana padano en met pestodressing aangemaakte rucola salade

‡ *Pinot Grigio, Italië [4,95]*

Friese kaasfondue

19.50

Van Friese blauwschimmelkaas "Bleu de Wolvega" met verse najaar groentes en in witte wijn gegaarde champignons

‡ *Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]*

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



Kl assiekers

Mixed Grill

24.00

Van eerlijk Iers 1834 steak met kruidenboter, botermalse sparerib gekarameliseerd met gerookte BBQ marinade en een Indonesische kippendij sateetje van Friese Boerderij kip uit Nes geserveerd met satésaus

‡ *Hoya de Cadenas Tempranillo Reserva, Spanje [4,45]*

Botermalse Spareribs

24.00

Langzaam gegaard vlees wat net niet van het bot valt licht gekarameliseerd met gerookte BBQ marinade

‡ *Vers biertje van de tap [v.a. 2,60]*

Indonesische sate van kippendij en

20.00

Van Friese Boerderij kip uit Nes, geserveerd met kroepoek ,satésaus met kokos en gefermenteerde knoflook geserveerd met frites

‡ *Pinot Noir, Frankrijk [4,95]*

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 zorgt voor heerlijk mals vlees

‡ *Hoya de Cadenas Tempranillo Reserva, Spanje [4,45]*

"FILET MIGNONS" MEDAILLONS VAN OSSENHAAS

30.00

Met bearnaisesaus

Zware Jongen RunderStoof

20.00

Gestoofd in 'Zware Jongens Tripel bier' van bierbrouwerij Maallust met Friese mosterd

black angus steak 1834

25.00

Met pepersaus

Dessert

Kaas van de plank

9.95

4 Friese kazen met roggebrood en vijgencompote

‡ Tawny Port, 10 jaar, 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

‡ Gandia fusta nova, moscatel, Spanje [3,25]

Dame Blanche

8.00

Op geheel eigenwijze geserveerde dame blanche met vanille ijs, witte chocolade en uit geserveerde saus van pure chocolade

‡ Frysk famke Likeur, Friesland [2,95]

Tarte tatin van banaan

7.00

Gekarameliseerde bananen taartje met bladerdeeg, specerijenijs en slagroom

‡ El cadado, Valdespino, Spanje [6,25]

Frangepino

5.00

Frysk Famke koffielikeur, espresso en een bolletje vanillerooms.

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.