

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]*

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

Oer Hollandse Erwtensoepp

Normaal
6.25

Met ambachtelijk rookworst en Roggenbrood met Katenspek

Groot
9.75



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

Geitenkaas van de Molkerei

Gegratineerd met honing van onze lokale imker met rode ui uienmarmelade en gemende sla

9.00

1834 Vis & Toast

Gerookte zalm, forel, wad garnalen, getoast desem brood en frisse aardappelyoghurt crème

16.00

1834 keuzemenu

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

31.50



Uit de zee

NOORSE WINTER KABELJAUW "SKREI"

19.50

Uit de Noorse Lofoten met een basilicum vissaus met gedroogde tomaat

‡ Zanzibar Chardonnay, Frankrijk [4,25]

Gebakken Snoekbaarsfilet

19.50

Met pangrattato (hartige kruim) van tomaat, mosterdblاد 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



Klassiekers

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

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]*

Tournedos

30.00

Een biefstuk van het malste stuk rundvlees 'ossenhaas' geserveerd met Bearnaisesaus

20.00

Zware Jongen Runderstoof

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

25.00

black angus steak 1834

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 vanilleroomijs.

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.