

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

STRANDKRABBen SOEP

7.00

Crème soep van kokosroom met strandkrabben, tuinkruiden en stukjes krab



VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROYAAL

Met rucola, Grana Padano, geroosterde zonnebloempitten en truffelmayonaise

! *Rose Esprit, Frankrijk [4,25]*

10.00

KRAB COCKTAIL

Cocktail van krab suikersla rode grapefruit en kreeften mayonaise

! *Sauvignon Blanc Chili [4.25]*

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

Royale salade met in Japans broodkruim gefrituurde geitenkaas van de Molkerei met zoetzure ingelegde paddenstoelen en gerookte rode bieten

9.00

1834 VIS & TOAST

Gerookte zalm, forel, wad garnalen, getoast desembrood en crème fraîche

16.00

1834 KEUZEMENU

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

31.50



UIT DE ZEE

SCHOL

22.00

Op de graat en in roomboter gebakken schol, geserveerd met citroen boter

! Zanzibar Chardonnay, Frankrijk [4,25]

KABELJAUW FILET

20.00

Gebakken kabeljauwfilet met een korst van groene kruiden en fenegriek met warme remoulade

! Zanzibar, Chardonnay, Frankrijk [4,25]

VEGETARISCH

RAVIOLI

20.00

Ravioli van zongedroogde tomaten met ratatouille van een verscheidenheid aan verse groenten

! Pinot Grigio, Italië [4,95]

FRIESE KRAASFONDUE

19.75

Van Friese blauwschimmelkaas "Bleu de Wolvega" met verse voorjaarsgroenten bospeen tomaatjes peer en boerenbrood

! Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



KLASSIEKERS

PROCUREUR VAN HOLLANDSE LAM

Hollandse lam gemarineerd met Afrikaanse kruiden 18 uren gegaard op lage temperatuur en daarna geroosterd geserveerd met crème fraîche

! Hoya de Cadenas Tempranillo Reserva, Spanje [4,60]

24.00

IBERISCHE RIBROAST

Iberische zwartpoot varken (Pata Negra) bereid op de houtskool BBQ (Big Green Egg) met romige gorgonzola saus

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

24.00

INDONESISCHE SATE VAN KIPPENDIEN

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

! Pinot Noir, Frankrijk [4,95]

20.00

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 [4,60]

TOURNEDOS

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

30.00

ZWARE JONGEN RUNDERSTOOF

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

20.00

BLACK ANGUS STEAK 1834

Met pepersaus

25.00

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 [3,95]

OUD HOLLANDS SNOEP

7.00

Diverse ijsbereidingen van oud Hollands snoepgoed ijs van Zeeuwse babbelaars Haagse hopjes en kaneelstokken met crumble van schuimblokken, gesponnen suiker en klets kop

! Frysk famke Likeur, Friesland [2,95]

CREME BRULEE

7.00

Crème brulee met gekarameliseerde witte chocolade met laagje gebrande suiker en Sri Lanka kaneel ijs

! El cadado, Valdespino, Spanje [4,45]

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.