

2 GANGEN MENU

26.50

WISSELEND 2 GANGEN KEUZEMENU

binnen een uur geserveerd

3 GANGEN MENU

31.50

WISSELEND 3 GANGEN KEUZEMENU

WALDBREAK

15.50

KOP JE SOEP NAAR KEUZE

+

FRIESE KROKET

met brood van Verloop en Franse mosterd

+

KLEINTJE CAESAR SALADE

+

BOERENYOGHURT VAN DE GELDER

met roodfruit en granola



SOEPEN

ROMIGE TOMATEN SOEP

Gemaakt van pommedori tomaten geroosterde knoflook met verse tuinkruiden en crème fraîche

6.00

MOSTERD CREME SOEP

Crème van grove mosterd met uitgebakken spekjes en bosui

6.00

STRANDKRABBen SOEP

Romige kokoscrème soep van strandkrabben, tuinkruiden en stukjes krab

7.00

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER



TJAARDA

ORANJEWOUd

1834



BROOD VAN DE BAKKERS VAN VERLOOP

Een royaal belegde, dikke boterham van wit of bruin desembrood.

1834 STEAK

100 GR
11.50

180 GR
18.50

Zacht gegaarde 1834 steak met truffelmayonaise en een jus van pake Oeds mosterd

CARPACCIO

9.95

Runder carpaccio met tomaten basilicum crème, rucola en Grana Padano

VEGAN SANDWICH

9.95

Sandwich met gefrituurde licht krokante soja aangemaakt met bbq saus en sesam, kerrie humus en crispy kamut (oeroud biologische graansoort)

1834 VIS & TOAST

16.00

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



SALADES

Geserveerd met desem brood van de Bakkers Van Verloop

CAESAR SALADE

Salade mesclun, Grana Padano, gekookt ei, gemarineerde kippendijen van boerderij kip uit Nes, caesar dressing

11.00
XL 14.00

GAMBA SALADE

In knoflook gemarineerde gamba's, salade mesclun, avocado, komkommer, groene appel, zwarte sesam en Ponzu vinaigrette

14.00
XL 17.00

VEGETARISCHE SALADE

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

11.00
XL 14.00

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

KLASSIEKERS

SMOKED HAMBURGER 1834

15.00

Tournesolbol met een licht gerookte hamburger met oude Fryslâner kaas rode ui, geserveerd met steakhouse frites en jalapeño mayonaise
De hamburgers worden gerookt op hout van oud Jack Daniels whisky vaten

CROQUE 1834

6.95

Driedubbel dik belegde tosti met ham en/of kaas van kaas boerderij de Gelder.

CROQUE CAPRESE

7.95

Driedubbel dik belegde tosti met buffel mozzarella tomaten en verse pesto

UITSMIJTER

9.00

Drie gebakken spiegeleieren op wit- of bruinbrood met ham en kaas. Met garnituur van roergebakken spek, ui en champignons.

FRIESE KROKETTEN

9.00

Twee kroketten gemaakt van rundvlees uit de kudde van boer Bertus uit Oosthem met brood van de bakkers van Verloop

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.