

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

ROMIGE MOSTERD CREME SOEP

6.00

Met uitgebakken spekjes

BOSPADDENSTOELN SOEP

6.00

Romige soep met eekhoorntjesbrood, kastanje champignons en bosui



VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROYAAL

Met rucola, Grana Padano, geroosterde zonnebloempitten en truffelmayonaise

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

10.00

WARM ROOMBOTER PASTEITJE

Met ragout van wildzwijn en paddenstoelen uit de bossen van Oranjewoud

! *Sauvignon Blanc Chili [4.25]*

15.00

GEROOKTE SCHOTSE ZALM

Tartaartje van gerookte zalm met een kroketje van wadgarnalen 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, wadgarnalen, getoast desembrood en crème fraîche

16.00

1834 KEUZEMENU

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

31.50



UIT DE ZEE

SCHOTSE ZALM

24.00

Op de huid gebakken met klassieke Hollandaisesaus

! Chardonnay, Frankrijk [4,25]

KABELJAUW FILET

20.00

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

! Chardonnay, Frankrijk [4,25]

VEGETARISCH

RISOTTO VAN PARELGORT

17.00

Met paddenstoelen en Bleu de Wolvegakaas

! Pinot Grigio, Italië [4,95]

QUICHE "BLEU D' AUVERGNE"

19.75

Quiche van Franse jonge blauwschimmel "Bleu d' Auvergne" met peer en amandel

! Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

CHEF'S KEUZE

VANAF
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef



TJAARDA

ORANJEWOUW

1874



KLASSIEKERS

ORANJE WOODSTER HERTENSTOVERIJ

Jachtschotel van edelhert gestoofd in ons eigen Woudsterbier met Friese kruidkoek, zilveruitjes en bospaddenstoelen

24.50

MIXED GRILL

Biefstuk van black Angus, kippendijenspiesje en pulled pork met pikante piment ahorn

26.50

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

INDONESISCHE SATE VAN KIPPENDIJEN

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

20.00

! *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 [4,60]*

TOURNEDOS

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

30.00

BLACK ANGUS STEAK 1834

Rode wijn jus met gekonfijte sjalot

25.00

DESSERT

KAAIS VAN DE PLANK

4 Friese kazen met roggebrood en vijgencompote

! *Tawny Port, 10 jaar, Portugal [4,95]*

9.95

1834 SORBET

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]*

7.00

WARME APPELSTRUDEL

Met romige vanille ijs en saus van VOC kruiden

! *Frysk famke Likeur, Friesland [2,95]*

7.50

CREME BRULEE

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

! *EL cadado, Valdespino, Spanje [4,45]*

7.50

FRANGEPINO

Frysk Famke koffielikeur, espresso en een bolletje vanilleroomijs

5.00

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.