

## 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

### FRANSE UIEN SOEP

6.00

Met een crouton van desembrood en gruyère kaas

### ERWTEN SOEP

6.95

Oer Hollandse erwtensoep met ambachtelijk gerookte worst, geserveerd met roggebrood en spek  
(Ook grote portie mogelijk)



## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO ROYAAL

Met rucola, Grana Padano, geroosterde zonnebloempitten en truffelmayonaise

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

10.00

### CHARCUTERIE

Van lokale en internationale rauwe ham, paté en worstsoorten.

Met gemarineerde olijven en zongedroogde tomaat.

! *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

### FRANSE GEITENKAAS

Met peren marmelade gegratineerde Franse geitenkaas op amandelvijgenbrood met gebrande noten en salade mesclun

9.00

### 1834 VIS & TOAST

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

16.00

## 1834 KEUZEMENU

31.50

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!



## UIT DE ZEE

### KROKANT GEBAKKEN SLIBTONGET JES

3 stuks, met remoulade saus en citroen

! Chardonnay, Frankrijk [4,25]

25.00

### KABELJAUW FILET

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

! Chardonnay, Frankrijk [4,25]

20.00

## VEGETARISCH

### RISOTTO VAN PARELGORT

Met paddenstoelen en Bleu de Wolvegakaas

! Pinot Grigio, Italië [4,95]

17.00

### QUICHE "BLEU D' AUVERGNE"

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

! Grüner Veltliner, Oostenrijk [4,95]

19.75

## CHEF'S KEUZE

VANAF  
15.50

Wisselende plate samengesteld door de chef



TJAARDA

ORANJEWOUD

1874



## KLASSIEKERS

### ORANJE WOUDESTER HERTENSTOVERIJ

Jachtschotel van edelhert gestoofd in ons eigen Woudesterbier 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

### 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]

### WARME APPELSTRUDEL

7.50

Met romige vanille ijs en saus van VOC kruiden

! Frysk famke Likeur, Friesland [2,95]

### CREME BRULEE

7.50

Crème brûlée 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 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.