

## 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

### KOPJE SOEP NAAR KEUZE

+

### FRIESE KROKET

Ook vegetarisch te bestellen

+

### KLEINE GEITENKAAS SALADE

+

### BOERENYOGHURT VAN DE GELDER

Met granola



## SOEPEN

### ROMIGE TOMATEN SOEP

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

6.00

### ERWTEN SOEP

Oer Hollandse erwtensoep met ambachtelijk gerookte worst, geserveerd met roggebrood en spek

Klein 6.95 Groot 9.95

### FRANSE UIEN SOEP

Met een crouton van desembrood en gruyère kaas

6.00

## ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER





# BROOD VAN DE BAKKERS VAN VERLOOP

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

## KRUIDVARKEN

14.50

24 uur gegaard buikspek van Gaasterlands kruidvarken met zoetzure rode kool salade van ras el hanout

## ALDE FRYSLANDER

9.95

Met paprika, feta humus, olijven en rucola kaas

## VEGAN SANDWICH

9.95

Sandwich met gefrituurde licht krokante soja aangemaakt met bbq saus en sesam

## 1834 VIS & TOAST

16.00

Gerookte zalm, forel, wad garnalen, geroosterd desembrood en luchtige tuinkruiden crème fraise



## SALADES

Geserveerd met desembrood van de Bakkers Van Verloop

### CARPACCIO

Met salade van rucola en Parmezaanse kaas,  
flinterdunne zuurdesem crostini's en basilicum crème

11.00  
XL 14.00

### GEROOKTE ZALM

Ambachtelijk gerookt met gegrilde avocado, tomaatjes, rode ui en  
basilicum vinaigrette

14.00  
XL 17.00

### FRANSE GEITENKAAS

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

11.00  
XL 14.00

**ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER**

# KLASSIEKERS

## HAMBURGER 1834

Bol met een hamburger,  
oude Fryslâner kaas, rode ui en augurk, geserveerd met  
steakhouse frites.

(Ook vegetarisch te bestellen)

15.00

## CROQUE 1834

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

6.95

## CROQUE CAPRESE

Driedubbel dik belegde tosti met buffel mozzarella  
tomaten en verse pesto

7.95

## UITSMIJTER

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

9.00

## FRIESE KROKETTEN

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

9.00

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.