

OM TE DELEN

WOUDESTER BROOD

7.00

Brood gemaakt met bierbostel van ons eigen gebrouwen bier met onkruidenboter, tapenade van zwarte olijven, tomaat en een scheut cognac

SOEPEN

POMODORI SOEP

6.00

Van biologische pomdori tomaten, ras el hanout, scharrelhoen, knoflook kruidenolie uit onze kruidentuin

ZUURKOOI SOEP

6.00

Crème van zuurkool met reepjes gerookte zalm, stukjes aardappel en platte peterselie chiffonade

KRACHTIGE WILDBOUILLON

6.00

Met kleine slavinkjes en kruidenrijen



VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO

Met boerenkoolpesto, grana padano en rucola salade

10.50

MARBRE VAN ZWIJN

Coppaham van zwijn en gerookt spek, met huzaar van knolselderij, pompoen en gebrande mosterdmayonaise

16.50

"DE BROEDERIJ"

*Met woudhoning karamelliseerde geitenkaas van de "broederij uit de Knipe"
Met een salade van groentes van het seizoen*

10.50

UIT DE ROOKTON

Gerookte zalm, makreel en gerookte forel, met avocado, tomaat en groene pestodressing

10.95

1834 KEUZEMENU

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!

32.50



UIT DE ZEE

KABELJAUW FILET

24.75

Met een korst van hazelnoten, "vicssoise" van prei vadouvan

ZALM FILET

24.75

Op de huid gebakken met een vis jus, basilicum en een puree van gerookte aardappel

VEGETARISCH

RISOTTO VAN PARELGORT

17.50

Met paddenstoelen en Bleu de Wolvegakaas

"CHEFS KEUZE"

Wisselende plate samengesteld door de chef

v.a. 16.50



TJAARDA

ORANJELOUW

1874



KLASSIEKERS

HERTEN OSSO BUCCO

24.75

Herten schenkels bereid als een klassiek osso bucco, met knoflook, rode wijn en kruidenrij

WILD TRIO

26.75

Een braadworstje van wildzwijn, herten osso bucco en fazanten filet, met een krachtige wildjus

IBERISCHE "RIBFINGERS"

29.75

Geïnspireerd op de klassieke bereiding van spareribs, maar dan zonder het bot, gemarineerd in Oosterse kruiden en langzaam gegaard, daarna krokant gebakken

FLANK STEAK

24.75

Een smaalvolle steak gesneden van de bavette in roomboter gebakken met gekonfijte sjalotten rode wijn jus en tijm uit onze eigen kruidentuin (door de grove structuur van het vlees serveren wij hem op zijn lekkerst "medium rare")

BLACK ANGUS STEAK 1834

26.50

Rode wijn jus met gekonfijte sjalot en tijm uit eigen kruidentuin

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

DESSERT

KAAS VAN DE PLANK

9.50

4 Friese kazen met roggebrood en appel & peren compote

PARFAIT EN SORBET

6.75

Karamel parfait met appelsorbet, stoofperencompote en romige karamelsaus

DAME BLANCE

6.75

Met romige ijs van boerenmelk, chocoladesaus van kwaliteit chocolade "Valrhona", krokante crumble en chocolade schotsen

SUIKERBROOD PUDDING

6.75

Een echte klassieker warm geserveerd met boerenjongens en romig ijs van boerenmelk

CREME BRULEE

6.75

Met sinaasappel en kaneel, geserveerd met ijs van duindoornbessen

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
Staij, 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.