

## 3 GANGEN MENU

32.50

WISSELEND 3 GANGEN KEUZEMENU

WALDBREAK

15.50

KOP JE SOEP NAAR KEUZE

+

FRIESE KROKET OF SMOOTHY **S**

*Ook vegetarisch te bestellen*

+

KLEINE CAESAR SALADE

+

BOERENYOGHURT VAN DE GELDER **S**

*Met granola & stoofpeercompote*

**S**

KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY  
WALDBREAK VARIANT



## SOEPEN

### POMDORI SOEP

*Van biologische pomodori tomaten, ras el hanout, scharrelhoen en knoflookkruidenolie uit onze kruidentuin*

6.00

### ZUURKOOL SOEP

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

6.00

### KRACHTIGE WILDBOUILLON

*Met kleine slavinkjes en kruidenrijen*

6.00

## TIP VOOR BIJ DE SOEP

### WOUDESTERBROOD

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

7.00

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER





## 1834 SPECIALITEITEN

*Geserveerd met desem brood wit of bruin van onze lokale bakkerij uit Oranjewoud*

### TOAST & BOSCHAMPIGNONS

9.50

*In roomboter gebakken shiitakes, chandterellen en Parijse paddenstoelen. Met krokante toast, overjarige kaas en kruidenolie (evt met eendenlever te bestellen €6,50 meerprijs)*

### TUINKRUIDENOMELET & ZALM

12.95

*Warm geserveerde rouleau van tuinkruiden omelet met kruiden crème en ambachtelijk gerookte Noorse zalm*

### GEROOKTE OSSEWORST

12.95

*Met rode uien marmelade 65 graden dooier en taggiasche olijven*

### **S**KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY

### BOWL YOGHURT & GRANOLA **S**

8.50

*Met boerenyoghurt, compote van gestoofde peertjes en kaneel, granola gemaakt van kokos, noten, zaden, bessen, honing en dadelstroop*



## SALADES

*Geserveerd met desembrood van de Bakkers Van Verloop*

### CAESER SALADE

*Geroosterde kippendijen van de Green Egg BBQ, grana padano, gekookt ei, romige vinaigrette en croutons*

11.50  
XL 14.50

### "DE BROERDERIJ"

*Regionale salade met groenten van het seizoen, met honing, gekarameliseerde geitenkaas van de "broerderij uit de Knipe", met geroosterde walnoten en kruidendressing*

11.50  
XL 14.50

### UIT DE ROOKTONS

*Makreel, forel en zalmfilet met salade, avocado, tomaatjes en groene pesto dressing*

11.50  
XL 14.50

**ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER**

## KLASSIEKERS

### HAMBURGER 1834

*Bol met een hamburger,  
Gesmolten Friese kaas, roergebakken groente,  
geserveerd met 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

### UITSMIJTER

*Drie gebakken spiegeleieren op brood met ham en kaas.  
Met garnituur van roergebakken groente*

9.00

### FRIESE KROKETTEN

*Twee kroketten gemaakt van rundvlees uit de kudde van  
boer Bertus uit Oosthem met brood van de bakkers  
van Verloop  
(ook vegetarisch te bestellen)*

9.00

### WEEKSPECIAL

**IEDERE WEEK WISSELEND LUNCH**

**GERECHT VANAF € 7.50**

*Vraag onze medewerkers hier gerust naar*

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.