

3 GANGEN MENU

35.00

WISSELEND 3 GANGEN KEUZEMENU

WALDBREAK

15.95

KOP JE SOEP NAAR KEUZE

+

LAKENVELDER KROKET OF SMOOTHY **S**

Ook vegetarisch te bestellen

+

SALADE 1834 MET KIPPENDIJEN

+

BOERENYOGHURT VAN DE GELDER **S**

Met granola

S

KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY
WALDBREAK VARIANT



SOEPEN

POMODORI SOEP

Crème soep van biologische pomodori tomaten met basilicum, crème fraîche en broodkrokant

6.50

VOORJAARS BOUILLON

Aromatische gevogeltebouillon met lente groenten en stukjes kippendij

6.50

HOLLANDSE ASPERGE

Crème soep van Hollandse asperges met garnituur van asperge, bosui en gerookte zalm

6.50

TIP VOOR BIJ DE SOEP

Woudsterbrood

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen Woudsterbier met gezouten boter en pesto van maggikruid

7.00

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



1834 SPECIALITEITEN

1834 BURGER

15.95

Een Lakenvelder burger op ons eigen Woudster bol met gekaramelliseerde uien jus, sla en zoetzuur. Geserveerd met friet (ook vegetarisch te bestellen)

KIPPENDIJEN SATE

15.95

Geroosterde kruidige kippendijen op ons eigen Woudster bol met huisgemaakte pindasaus seroendeng en atjar. Geserveerd met friet

KATSU SANDO

11.75

Krokant getoaste Japanse sandwich met Gaasterlands kruidvarken schnitzel met witte kool en "okonomoyaki" lichtzoete sojasaus

S

KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY

BOWL YOGHURT & GRANOLA **S**

8.50

Met boerenyoghurt, compote roodfruit, verse aardbeien en granola gemaakt van kokos, noten, zaden, bessen, honing en dadelstroop



SALADES S

Serveren we met roomboter en steengebakken wit of bruinbrood wat verrijkt is met rogge

KEUZE UIT:

VEGETARISCHE SALADE

Rijk gevulde salade met avocado, gebrande amandelen een romige vinaigrette van groene mosterd

11.75
XL 14.75

GEMARINEERDE KIPPENDIJEN

Rijk gevulde salade met avocado, gebrande amandelen een romige vinaigrette van groene mosterd

11.75
XL 14.75

GEROOKTE ZALM

Rijk gevulde salade met avocado, gebrande amandelen een romige vinaigrette van groene mosterd

11.75
XL 14.75

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

KLASSIEKERS

CROUQUE 1834

6.95

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

UITSMIJTER

9.00

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

FRIESE KROKETTEN

9.00

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

Allen geserveerd met een kleine salade

CHEF'S SPECIAL
EEN WISSELEND LUNCH GERECHT
VANAF € 8.50

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 is internationaal georiënteerd. Met
duidelijke 'roots' in de Friese wouden maken we
veel gebruik van de kwaliteit van lokale
leveranciers. Te denken aan o.a. tuinderij de
Broerderij, kaasboerderij de Gelder, de
bakkers van Verloop en Huisman eieren.

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 18.00 uur.