

OM TE DELEN

WOUDESTER BROOD

7.00

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

SOEPEN

POMODORISOEP

6.50

Van biologische pomodori tomaten met basilicum, crème fraîche en broodkrokant

BOUILLON

6.50

Aromatische gevogelbouillon met groenten en stukjes kippendij

THOM KHA KAI

6.50

Thaise soep van kokos, citroengras, rode chili en knoflook. Gevuld met lente ui, verse kruiden en stukjes kip



VOORGERECHTEN

RUNDER CARPACCIO

10.95

Met een salade van knolselderij, cornichons en Parmezaanse kaas

GEROOKTE ZALM

11.50

Papadum met blokjes gerookte zalm, yuzu creme met een kruidensla

"DE BROEDERIJ"

9.50

Crème brûlée van Friese geitenkaas uit Sint Annaparochie, met vijgenjam muskaatdruif en crouton van rozijnenbrood

1834 KEUZEMENU

35.00

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!



UIT DE ZEE

NOORSE ZALMFILET

26.50

Op de huid gebakken Noorse zalm, geserveerd met klassieke Hollandaise saus

NOORSE KABELJAUW FILET

25.75

Uit de oven met een jus van kokos en zwarte curry

VEGETARISCH

19.50

FREGULA A LA CAPRESE

Van romige fregula pasta met mozzarella, tomaat e basilicum pesto

"CHEFS KEUZE"

Wisselende plate samengesteld door de chef

v.a. 19.50



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK 1834

27.50

Steak van eerlijk Iers rundvlees. Met gekarameliseerde uien jus met rode port en geturfde whisky

JAPANSE KIPPENDIJEN SATE

24,50

3 kippendij spiesen met Japanse unagi lak, sesamzaad, kroepoek en Teriyaki saus

**ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
ROERGEBAKKEN GROENTEN (OP BORD), AARDAPPEL
GARNITUUR EN EEN SALADE VAN LOKALE INGREDIËNTEN**

DESSERT

KAAS VAN DE PLANK

9.50

Tynjetaler, grutte Pier, kruidnagel, Opstelander en honingklaverkaas. Geserveerd met marmelade en gebrande walnoot

BANANENSPLIT 2.0

7.95

Bananen panna cotta met chocoladehopjessaus, crumble van Woudsterkoek en romige vanillesaus. Met een bananenpassievruchtengel

BROODPUDDING VAN WLOUDSTERKOEK

7.95

Gemaakt met onze eigen Woudsterkoek op wijze van onze sûkerbôle pudding. Geserveerd met Arrancello ijs

DAME BLANCHE 1834

7.95

Amandel panna cotta, krokante amandel, crumble van chocolade, romig vanille ijs en saus van "Belgische kwaliteit" chocolade

FRIANDISES

6.75

Twee huisgemaakte bonbons, mokka boontjes en een klompje paté de fruit

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.