

OM TE DELEN

WOUDESTER BROOD

7.25

Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen Woudsterbier met kruidenboter en olijven tapenade met een vleugje cognac

SOEPEN

POMODORISOEP

6.95

Met basilicum crème en bruschetta van zongedroogde tomaat

BOUILON VAN PIEPKUIKEN

6.95

Met paddenstoel, ravioli en seizoen groente

BOWL RAMEN

7.50

Japane ramen soep met noedels, buikspek, paksoi, paddenstoelen en bosui



VOORGERECHTEN

GEMARINEERDE ZALM

In rode biet met een Limoen mayonaise en kruidensla

12.50

"VEGETARISCH"

Tarte tatin van appel en peer met bleu de Wolvega kaas

12.50

RUNDER PICANHA

*Gemarineerde rosbeef van runder staartstuk
met Parmezaanse kaas en pesto dressing*

12.50

1834 KEUZEMENU

35.00

Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!



UIT DE ZEE

ZALM FILET

Op de huid gebakken met een limoen vis jus

27.50

NOORSE KABELJAUW FILET

Met een korst van lavas kruid met een witte wijn kombu saus

27.50

VEGETARISCH

FRITATTA VAN ZOETE AARDAPPEL

Met gerookte knoflook, pomodori tomaat, Hollandse spinazie en oregano

24.50

MOLKEREI MAALTIJD SALADE

Met honing van onze lokale imker, gegratineerde geitenkaas met vers gebrande noten en appel peren konfijt

15.75

"CHEFS KEUZE"

Wisselende plate samengesteld door de chef

v.a. 19.50



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK 1834

29.50

Steak van eerlijk Iers rundvlees met een krachtige jus met gepofte meloeske uitjes

ROSE GEBAKKEN LAMSACK

29,50

Met een jus van mint en gekarameliseerde knoflook

KIPPENDIJEN SPIES

27.50

*Spies van kippendijen uit Nes, met Indische saté saus met kokos.
Geserveerd met kruidige rijst*

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

DESSERT

KAAS VAN DE PLANK

9.75

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

MONCHOU TAART

8.75

Met bosfruit en frambozen sorbet

BANANEN CAKE

8.75

Met ijs van kokos en chocolade met een kletskep van honing

PANNA COTTA

8.75

Van sinaasappel en witte chocolade met een passievruchten coulis

OUD HOLLANDS

7.75

Roomijs van Zeeuwse babbelaars en Haagse hopjes met een crumble van stroopwafel. Met suikerspin en karamel saus