

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

7.00

Met basilicum crème en bruschetta van zongedroogde tomaat

BOUILON VAN PIEPKUIKEN

7.00

Bereid met paddenstoel, ravioli en seizoen groente

ASPERGE CREME

7.50

Romige soep van Hollandse asperge, met reepjes boerenham en lente ui



VOORGERECHTEN

GEMARINEERDE ZALM

12.95

Gerookte zalm met gemarineerde Hollandse asperge, aardappel popcorn en wasabi mayonaise

BURATTA

12.50

Romig gevulde "mozzarella" met tomaten salsa en basilicum dressing

RUNDER PICANHA

12.95

Gemarineerde rosbief van runder staartstuk met Parmezaanse kaas en pesto dressing

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

29.50

NOORSE KABELJAUW FILET

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

28.50

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

ASPERGE A LA FLAMANDE

29,50

Klassieke bereiding met roomboter, beenham ei en peterselie

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

COUPE ROMANOFF

9.00

Hollandse aardbeien met slagroom hangop, crème de cassis geserveerd met romig vanille ijs

SORBET 1834

9.00

3 soorten sorbetijs met vers fruit salade, boerenyoghurt van de Gelder en slagroom

DAME BLANCHE

9.00

Romig vanille ijs met een saus van Belgische chocolade, slagroom en krokante amandelen

SUKERBOLE PUDDING

7.75

Warme broodpudding van Fries suikerbrood met vanille saus, boerenjongens en rum rozijnen ijs

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.