

# OM TE DELEN

## WOUDSTER BROOD

7.25

*Brood gemaakt van bierbostel van ons gebrouwen Woudsterbier met aioli 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*

### MOSSELSOEP

7.50

*Met saffraan, peterselie en een garnituur van mosselen*



## VOORGERECHTEN

### VIS UIT DE ROOKTON

16.95

*Gerookte zalm, forel en makreel.*

*Met een kruidensla, luchtige crème fraîche en wasabi mayonaise*

### BURATTA

*Romig gevulde "mozzarella" met tomaten salsa en basilicum dressing*

12.50

### VITELLO TONATO

*Dun gesneden gemarineerde kalfsrosbief.*

*Met tonijnmayonaise, zure bommengel en krokante kappertjes*

12.95

## 1834 KEUZEMENU

35.00

*Kies uw 3 gangen uit ons wisselende aanbod!*



## UIT DE ZEE

### GAMBA RAVIOLI

*In een garnalenbisque met gamba en rucola*

27.50

### 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*

### WLOUDSTER MOSSELEN

29,50

*Mosselpannetje bereid met ons eigen Woudster bier, ui en bleekselderij  
Geserveerd met huisgemaakte Limoen mayonaise*

### 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**

**MOCHT U DIEET WENSEN HEBBEN OF ALLERGENEN, RAADPLEEG ONZE  
BEDIENING**

## 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  
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.