

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

WALDBREAK

KOPJE SOEP NAAR KEUZE

16.50

+

LAKENVELDER KROKET OF SMOOTHY

Ook vegetarisch te bestellen

S

+

SALADE 1834 MET ZALM

+

BOERENYOGHURT VAN DE GELDER

Met granola

S

S

**KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY
WALDBREAK VARIANT**



SOEPEN

POMODORI SOEP

Met basilicum crème en bruschetta van zongedroogde tomaat

7.00

BOUILON VAN PIEPKUIKEN

Met paddenstoel, ravioli en seizoen groente

7.00

MOSSELSOEP

Met saffraan, peterselie en een garnituur van mosselen

7.50

TIP VOOR BIJ DE SOEP

WOUDESTERBROOD

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

7.25

WISSELEND 3 GANGEN KEUZEMENU

35.00



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



1834 SPECIALITEITEN

1834 BURGER

16.95

Een Katlijker burger op ons eigen Woudster bol met tomaat, sla en augurk. Geserveerd met friet (ook vegetarisch te bestellen)

ZWEEDS TUNNBROD

12.95

Pulled chicken, champignons, ui en courgette met een Smokey barbecue saus

VEGETARISCH

12.95

Teriyaki reepjes van krokante tofu "no chicken" met sesam geserveerd op oerbrood

S

KIES BEWUST VOOR ONZE SKIN IN BALANCE HEALTY

BOWL YOGHURT & GRANOLA **S**

8.95

Met boerenyoghurt, bosfruit 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:

DE MOLKEREI SALADE

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

12.75
XL 15.75

VITELLO TONATO

*Dun gesneden gemarineerde kalfsrosbief.
Met tonijn mayonaise, zure bommengel en krokante kappertjes*

14.75
XL 16.75

VIS UIT DE ROOKTON

*Gerookte zalm, forel en makreel.
Met een kruidensla, luchtige crème fraîche en wasabi mayonaise*

14.75
XL 16.75

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

MOCHT U DIEET WENSEN HEBBEN OF ALLERGENEN, RAADPLEEG ONZE BEDIENING

KLASSIEKERS

CROUQUE 1834

6.95

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

UITSMIJTER

9.50

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

FRIESE KROKETTEN

9.50

*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 17.00 uur.