

## OM TE DELEN

### WOUDSTER BROOD

7.50

*Bierbostelbrood gemaakt van ons eigen gebrouwen Woudsterbier met aioli en olijven tapenade met een vleugje cognac*

## SOEPEN

### POMODORI TOMATEN SOEP

7.50

*Met basilicum, reepjes polderhoen en bosui*

### VOORJAARS BOUILLON

7.50

*Getrokken van gevogelte en geserveerd met stukjes kip, shiitake en gekarameliseerde ui*

### ROMIGE COURGETTE SOEP

7.50

*Met groene kruiden en blokjes van fetakaas*



## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO 1834

*Met basilicum mayonaise, rucola en gedroogde kers tomaten*

12.50

### GEMARINEERDE BLACK TIGER GARNALEN

*Met knoflook, zwarte peper, citroenmayonaise en zure room*

14.50

### CHEVRE

*Geitenkaas van familie bedrijf "De Bokkesprong" geserveerd met een crouton van suikerbrood en honing van onze Lokale imker*

10.00

## 1834 KEUZEMENU

*Een wisselend 3-gangen keuzemenu gepresenteerd door de bediening*

36,00



## UIT DE ZEE

### NOORSE KABELJAUWFILET

*Met een groene kruiden korst, gruyère en citrus  
geserveerd met een jus van gebrande mosterd*

29.50

### LINGUINE

*Verse Linguine pasta met verse mosselen, gamba en vis  
geserveerd met tomaat en een jus van wad garnalen*

27.50

## VEGETARISCH

### PARELGORT RISOTTO

*Met bospaddenstoelen en Bleu de Wolvega kaas*

22.50

### THAISE GELE CURRY

*Pittige gele Thaise curry van wintergroente  
met kokos en sereh geserveerd met witte rijst*

24.50

**"CHEFS KEUZE"**

*Wisselende special samengesteld  
door de chef*

Vanaf 19.50



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1834



## KLASSIEKERS

### BLACK ANGUS STEAK

*Biefstuk van eerlijk Iers rundvlees  
geserveerd met een romige pepersaus verrijkt met een vleugje cognac*

30.00

### INDONESISCHE KIPSATE VAN KIPPENDIJEN

*Friese Boerderij kip uit Nes, geserveerd met kroepoek ,  
satésaus met kokos en gefermenteerde knoflook*

24.50

### IBERISCHE WOULDSTER KOONT JES

*Iberische varkenswang gestoofd in ons eigen Woudster bier  
Met rode uien confituur en eigen jus*

29.50

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

**HEEFT U DIEETWENSEN OF ALLERGENEN?  
RAADPLEEG ONZE BEDIENING**

# DESSERT

## KAASPROEVERIJ

12.50

*Tynjetaler, kruidnagelkaas, Opsterlander, Morbier en roquefort van kaasboerderij "De Gelder"  
Geserveerd met vijgenbrood en appelpeer compote*

## BABA MET SINAASAPPEL EN TIJM

10.00

*Baba doordrenkt met stroop van sinaasappel, Cointreau en tijm met vanille ijs  
Licht rokend geserveerd*

## SORBET 1834

10.00

*3 soorten sorbetijs met vers fruit, zwarte bessen coulis, boerenyoghurt en slagroom*

## CAFE BRULEE

10.00

*Crème brûlée van karamel, espresso en frysk famke likeur geserveerd met espresso roomijs en kletskep*

## MOCCA

7.25  
p.p.

*Plankje met chocolade patisserie, suikerfruit, mocca boontjes, slagroom en een kop koffie, cappuccino of thee naar keuze*

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.