

ETEN EN DRINKEN MET KARAKTER

WALDBREAK **S** 16.50

KOPJE SOEP NAAR KEUZE

+

LAKENVELDER KROKET OF SMOOTHY **S**

Ook vegetarisch te bestellen

+

SALADE 1834 CAESAR

+

BOERENYOGHURT

Met granola

**KIES BEWUST EN GA VOOR ONZE GEZONDE
SKIN IN BALANCE OPTIES, TE HERKENNEN AAN HET LOGO**

S



SOEPEN

POMODORI TOMATEN SOEP

Met basilicum, bosui en reepjes polderhoen

7.50

VOORJAARS BOUILLON

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

7.50

ROMIGE COURGETTE SOEP

Met groene kruiden en blokjes van fetakaas

7.50

TIP VOOR BIJ DE SOEP

WOUDESTERBROOD

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

7.50

**WISSELEND
3 GANGEN KEUZEMENU**

36,00



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



1834 SPECIALITEITEN

HAMBURGER 1834

*Burger van eerlijk Fries rundvlees uit Katlijk
Bereid op ons Woudsterbrood met rode ui confiture ,
Friese kaas, gebakken spek, tomaat, zure bom.
Geserveerd met friet
(ook vegetarisch te bestellen)*

19.50

EGG FLORENTINE

*Gepocheerd ei, gerookte zalm, jonge spinazie, hollandaisesaus
en bieslook geserveerd op getoast brioche brood*

14.50

GEROOKTE PALING

*100 gram gerookte paling gelakt met appelstroop,
geserveerd met gemengde salade van "De Broerderij" uit de Knipe,
mierikswortel mayonaise en krokant Molenaarsbrood*

19.50

BOWL YOGHURT & GRANOLA S

*Met boerenyoghurt, bosfruit en granola gemaakt van kokos,
noten, zaden, bessen, honing en dadelstroop*

9.00



SALADES S

Onze salades serveren wij met roomboter en steengebakken wit of bruinbrood verrijkt met rogge

KEUZE UIT:

SALADE BLACK TIGER

Met knoflook gemarineerde black tiger garnalen met citroen mayonaise en zure room

14.75
XL16.75

SALADE CHEVRE

Geitenkaas van familie bedrijf "De Bokkesprong" geserveerd met een crouton van suikerbrood, gebrande noten en honing van onze lokale imker

14.75
XL16.75

**HEEFT U DIEET WENSEN OF ALLERGENEN?
RAADPLEEG ONZE BEDIENING**

KLASSIEKERS

CROQUE 1834

8.50

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

UITSMIJTER

12.50

Drie gebakken spiegeleieren op brood met ham en kaas van "De Gelder" geserveerd met garnituur van roergebakken groente

FRIESE KROKETTEN

12.50

Twee kroketten gemaakt van rundvlees uit de kudde van boer Bertus uit Oosthem met brood (ook vegetarisch te bestellen)

BIEFSTUK OP BROOD

26.50

Biefstuk van eerlijk Iers rundvlees geserveerd met bospaddenstoelen en eigen jus

(Ook met friet te bestellen)

+3.75

CHEF'S SPECIAL

*EEN WISSELEND LUNCH GERECHT
VANAF € 9.50*

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.