

OM TE DELEN

WOUDESTER BROOD

7.50

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

SOEPEN

RUNDER BOUILLON

8.00

Kwartel ei, asperges en groene kruiden

RODE CURRY SOEP

9.50

Met kokos, koriander, noedels en gamba

POMODORI SOEP

8.00

Met basilicum en tomaat

ONZE SOEPEN ZIJN GLUTEN- EN LACTOSE VRIJ



VOORGERECHTEN

14.50

RUNDER CARPACCIO

Met truffelmayonaise, grana padano, zonnebloempitten en rucola

14.75

GEROOKTE ZALM

Met bieslook, crème fraiche, kappertjes, rode ui en kruidensla

14.50

SALADE BURRATA

Met gegrilde groentes en zoete aardappel

12.50

AVOCADO TARTAAR

Op brioche toast met limoen schuim van wasabi en groene appel noten crunch

37,50

1834 KEUZEMENU

Een wisselend 3-gangen keuzemenu gepresenteerd door de bediening



UIT DE ZEE

GAMBA SPIES

Met salsa verde

28.50

GEBAKKEN ROODBAARS

Gelakt met rode pesto en witte wijnsaus

26.00

VEGETARISCH

LASAGNE

Met ricotta, tomaat en aubergine

24.50

COUSCOUS

Met granaat appel, groene paprika, tomaat en mint tzatziki salade

24.50

"CHEFS KEUZE"

Wisselende special samengesteld
door de chef

Vanaf 19.50



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1874



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK

Gegrilde biefstuk, met een rode wijn saus en zilver ui

29.50

KIP SPIES

Pittig gemarineerd, met een Indische saté saus, atjar en witte rijst

24.50

TAMME EEND

Met een sinaasappel saus

28.00

HAMBURGER 1834

Burger van eerlijk Fries rundvlees uit Katlijk bereid op ons Woudsterbrood met rode ui confiture, Friese kaas, gebakken spek, tomaat en zure bom

21.50

*ONZE HOOPDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
SEIZOEN GROENTEN (OP BORD), FRIETEN
EN EEN WISSELENDE SALADE VAN LOKALE INGREDIËNTEN*

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

DESSERT

KASPROEVERIJ

12.50

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

AARDBEIEN ROMANOFF

11.50

Verse aardbeien met Romanoff saus (room, crème de cassis en zwarte peper) en vanille ijs

CITROENTAART

11.50

Citroen taart, cassis ijs en crème fraise

ADVOCAAT BAVAROIS

12.00

Bavarois met advocaat met stracciatella ijs, slagroom en chocolade saus

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.