

OM TE DELEN

WOUDSTER BROOD

7.50

Naar ons eigen recept gebakken brood met aioli en kruidenboter

SOEPEN

TOM KHA KAI SOEP

Licht pittige Thaise kippensoep

8,00

MOSTERD SOEP

*Met crème fraîche en uitgebakken spek
(kan ook vegetarisch)*

8.00

POMODORI SOEP

Met tomaat en pesto

8.00

ONZE SOEPEN ZIJN GLUTEN- EN LACTOSE VRIJ



VOORGERECHTEN

RUNDER CARPACCIO

*Met Parmezaanse kaas, pompoenpit en truffelmayonaise
Wijn tip: La Source rosé - Domaines Vic - Grenache - Languedoc, Frankrijk*

14.50

OOSTERSE TONIJD SALADE

*Met ramen noodles, paksoi, rode ui, punt paprika en kimchi mayonaise
Wijn tip: Sphère - Domaine Gayda - Viognier - Languedoc, Frankrijk*

15.75

GUA BAO

*Buikspek gelakt met sweet'n sour, atjar van witte kool
Wijn tip: Primitivo - Viride - Catina Losito - Apulië, Italië*

14.75

BARRA GALLEGA

*Fryske shiitake, veldsla, tomaat, burrata en basilicum mayonaise
Wijn tip: Spitzmühle - Kloster am Spitz - Grüner Veltliner - Burgenland, Oostenrijk*

13.75

1834 KEUZEMENU

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

39,50



UIT DE ZEE

VANGST VAN DE DAG

Wisselende vis wat de vissers in de keuken brengen

Vanaf
25.00

ZALM FILET

Met gegrilde courgette, krabsaus en gepofte tomaat

Wijn tip: Rueda V&R - Finca La Emperatriz - Verdejo - Rioja, Spanje

28.50

VEGETARISCH

FLAMKUCHEN

Crème fraîche, rode ui, witte druif, tomaat, groene paprika en geitenkaas

Wijn tip: Rueda V&R - Finca La Emperatriz - Verdejo - Rioja, Spanje

16.75

RATATOUILLE

Met falafel, feta kaas, cashewnoot en papadum

Wijn tip: Viña Corante - Bodegas Esteban Martin - Chardonay - Cariñena, Spanje

24.75

"CHEFS KEUZE"

*Wisselende special samengesteld
door de chef*

Vanaf 19.50



TJAARDA

ORANJEWOUDE

1834



KLASSIEKERS

BLACK ANGUS STEAK

Met kruidenboter en gebakken ui en champignon

Wijn tip: Kaapzicht Kaleidoscoop - Kaapzicht Bottelary - Shiraz & Cabernet Sauvignon - Zuid-Afrika

30.50

BLACK ANGUS PUNT JES

Met paksoi, taugé, paddenstoel, sesam furikake en jus van soja en sambal

Wijn tip: Penedès Negre - Bodegas Parato - Tempranillo & Cabernet Sauvignon - Penedès Spanje

28.50

GILDEHOEN SATESPIES

Eerlijke kipfilet met sajoer boontjes, kroepoek en krokante ui

Wijn tip: Viña Corante - Bodegas Esteban Martin - Chardonay - Cariñena, Spanje

26.75

RUNDER SUKADE

Met zoete aardappel, bosui en eigen braad jus

Wijn tip: Ripasso Valpolicella classico - Villa Girardi, Veneto

27.75

TAMME EENDENBORST

Met appel compote en jus van steranijs

Wijn tip: Pinot Noir & Cabernet Sauvignon 2019 - Weingut Neiss - Pfalz, Duitsland

28.50

HAMBURGER 1834

Burger van eerlijk Fries rundvlees uit Katlijk
bereid op brioche bol met burgersaus, tomaat, komkommer, rode ui, sla,
gebakken ei, cheddar en augurk

Geserveerd met friet 

(ook vegetarisch te bestellen)

Wijn tip: Nekeas tinto - Bodegas Nekeas - Tempranillo & Merlot - Navarra, Spanje

21.50

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

HEEFT U DIEETWENSEN OF ALLERGENEN?
RAADPLEEG ONZE BEDIENING

DESSERT

KAASPROEVERIJ

14.25

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

WAFEL

12.75

Met warme kersen en stracciatella ijs

CHEESECAKE

12.50

Met walnoot en mokka ijs

CHOCOLADE EN PINDA

12.50

Pinda ganache, gezouten karamel, vanille en chocolade schuim met gesuikerde pinda

MOCCA

7.50

Koffie/thee etc met Lekkernijen, waaronder bonbons, chocolade en slagroom

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 Mark van Noord,
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.