

GASTVRIJ, VERS EN VERTROUWD BIJ GRAND CAFÉ 1837!



MOSSELEN!

KEUZE UIT 2 BEREIDINGSWIJZEN:

- **KLASSIEK, MET WITTE WIJN**
- **UIT DE JOSPER HOUTSKOOLOVEN MET CURRY**



VIER DE ZOMER BIJ GRAND CAFÉ 1837!

Vele gasten hebben inmiddels hun weg gevonden naar Grand Café 1837, op de welbekende viersprong van Nootdorp! Een prachtig rijksmonument waar jong & oud kan genieten van een lunch, smakelijk diner, High Tea, High Wine/Beer of één van de diverse groepsarrangementen. Al bijna 55 jaar vertrouwd in het hart van Nootdorp!

Grand Café 1837 beschikt over twee prachtige ruimtes; 'de Boerenstal' en het Grand Café gedeelte dat is gevestigd in het authentieke rijksmonument. Beide ruimtes beschikken over een mooie sfeervolle bar, prachtige (privé) terras en daarnaast ruime gratis parkeergelegenheid op eigen terrein. Onze menukrant wordt grotendeels geserveerd in 'de Boerenstal'. Mocht 'de Boerenstal' zijn gereserveerd voor een besloten gezelschap serveren wij onze menukrant in ons authentieke Grand Café gedeelte. Echter is het ook mogelijk dat beide gedeeltes open zijn voor lunch & diner! Het is altijd optimaal genieten bij Grand Café 1837!



DINER DE PROEVERIJ

Geniet van een wandeling door onze kaart! Onze Chefs bereiden een 3-gangen diner waarbij u per gang verschillende gerechten van onze menukrant kan proeven. Gerechtes om te delen. Geniet samen met familie, vrienden of collega's van deze heerlijke proeverij. Diner de Proeverij arrangement is te bestellen vanaf 2 personen en bedraagt €49,⁵⁰ per persoon.



MIJLPALEN VIER JE HIER!

Mijlpalen vier je bij Grand Café 1837! Wij zijn de ideale locatie voor als u iets te vieren heeft! 'De Boerenstal' is uitermate geschikt voor grotere gezelschappen terwijl het gerestylede rijksmonument gedeelte juist zorgt voor een intieme sfeer voor kleinere gezelschappen. Wij verzorgen een breed assortiment aan arrangementen, kijk op de achterkant van deze menukrant voor de vele mogelijkheden! Wij maken graag een afspraak voor een kopje koffie/thee om de wensen te bespreken.

COCKTAILS & BITES

Onze High Cocktail is dé perfecte mix van stijlvol genieten en gezellig borrelen. Verwacht een luxe cocktail etagère vol huisgemaakte amuses, verrassende vis- en vleesbites en heerlijke guilty pleasures zoals nacho's, bitterballen, krokante kip en kaastengels. Geserveerd in twee gangen, gecombineerd met smaakvolle cocktails die perfect aansluiten bij iedere ronde. We sluiten af met een mini Pornstar Martini dessert – klein van formaat, groots van smaak. Perfect om te delen, te proosten en samen van te genieten.



LIVE MUZIEK BIJ GRAND CAFÉ 1837

Wat op 1 juni 1972 startte als café de Gouden Star werd in 2003 van moeder op dochter veranderd naar (toen nog) Eetcafé 1837. Een memorabele periode van inmiddels bijna 55 jaar en dat vieren we graag deze zomer!

Op zondag 30 augustus 2026 live muziek op het terras met de Barn boys. Zij staan bekend om hun ijzersterke 70's repertoire en legendarische medleys De kracht van hun setlist zit hem in de ultieme feel-good nostalgie. Kom je ook? Ze spelen vanaf 15.00 uur.

Houd onze socials in de gaten of schrijf je in op onze nieuwsbrief.

KOFFIETIJD

WARME DRANKEN

Al onze 'melk' koffies worden standaard met volle melk bereid, maar u kunt ook kiezen voor havermelk + 0⁵⁰ (langere bereidingstijd). Decafé + 0,³⁵ | Slagroom + 1,⁰⁰

KOFFIE | 3,⁴⁰

GROTE KOFFIE | 4,⁹⁰

ESPRESSO | 3,⁴⁰

ESPRESSO MACCHIATO | 3,⁵⁰
Espresso met een toefje schuim

DUBBELE ESPRESSO | 4,⁷⁰

CAPPUCCINO | 3,⁸⁰
Gelijke delen espresso, melk en melkschuim

CAFÉ LATTE (KOFFIE VERKEERD) | 4,¹⁰
Espresso met veel warme melk

LATTE MACCHIATO | 4,⁶⁰
Melk, espresso en melkschuim in laagjes met Monin siroop naar keuze + 0,⁶⁵
Tiramisu, Karamel, Chocolate cookie of Hazelnoot siroop

FLAT WHITE | 5,⁰⁰
Dubbele espresso met geschuimde melk

BABY CHINO | 2,²⁵
Warm geschuimde melk

WARME CHOCOMEL | 3,⁸⁵
met slagroom en keuze topping + 1,⁰⁰
• Speculoos & Lotus crumble
• Salted caramel & Caramel bites
• Pistache & Pistache crumble
• Bueno & Oreo crumble
• Bubble gum & Marshmallows

met rum of Baileys + 3,⁸⁵

THEE | Keuze uit 12 Kusmi smaken | 3,⁴⁰

VERSE MUNTTHEE | Honing | 4,⁰⁰

VERSE GEMBERTHEE | Sinaasappel | Honing | 4,⁰⁰

CHAI LATTE CINNAMON | 4,⁶⁰
met shot espresso + 2,⁰⁰

CHAI LATTE GOJI BERRY | 4,⁶⁰

HUISGEMAAKT ZOET

MINI LEKKERNIEN | 8,⁴⁰
3 lekkernijen van de Chef

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE | BASTOGNE BODEM | 5,⁵⁰

CHOCOLADE-NOTEN TAART | 5,⁷⁵

APPELKRUIMELTAART | 5,²⁵
met slagroom + 1,⁰⁰

KINDERLUNCH (TOT 12 JAAR)

12.00 - 15.00 uur

LUNCHGERECHTEN

Mini Italiaanse tomatensoep | Sneetje molenbrood | 4,⁰⁰ ✓
Boterham | Hagelslag of Vruchtenhagel | 3,⁷⁵ ✓
Boterham | Gebakken of gekookt ei | 4,⁵⁰ ✓
Boterham | Kaas ✓ of ham | 4,⁵⁰
Broodje | Kroket of frikandel | Mayonaise | 6,⁷⁵

POFFERTJES | 12 stuks | 7,⁵⁰ ✓

Onderstaande kindergerechten worden geserveerd met frites, mayonaise of ketchup, komkommer en appelmoes:

KROKET OF FRIKANDEL (GLUTENVRIJ MOGELIJK) | 10,⁵⁰

KAASSOUFLEETJES ✓, KIPNUGGETS | 10,⁵⁰
OF BITTERBALLEN (4 STUKS)

ALS JE NIET WILT KIEZEN | 10,⁵⁰
Kipnugget | Mini frikandel | Mini vleeskroketje |
Mini kaassouffleetje

KIPSATÉ | 80 gram | Huisgemaakte pindasaus | 14,⁵⁰

VOOR DE KLEINE TREK

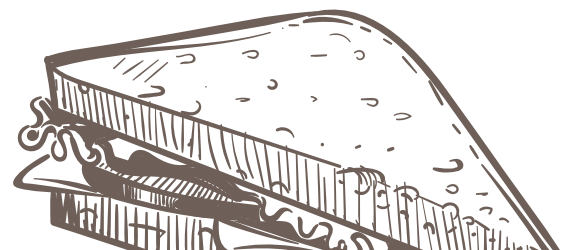
Losse kroket of frikandel | 5,⁰⁰
Losse kaassouffleetjes of kipnuggets (4 st.) | 5,⁰⁰
Frites (kind) met appelmoes en komkommer | 7,⁵⁰
keuze uit mayonaise of ketchup

IJSJES

WATERIJSJE | 2,⁵⁰

VUL JE EIGEN IJSBEKER | Per bol | 2,⁰⁰ Slagroom | 1,⁰⁰
Vraag ons naar de smaken

✓ = vegetarisch gerecht ✓ = veganistisch gerecht



LUNCHKAART

12.00 – 15.00 uur

LUNCHGERECHTEN

Lunchgerechten worden standaard zonder boter geserveerd. Veel gerechten kunnen glutenvrij bereid worden. Glutenvrij brood + 1,25. Onze broodsoorten zijn allen melk vrij.

EGGS BENEDICTINE | 14,75 ✓

Briochebrood | Gepocheerd ei | Hollandaise saus
Keuze uit: huisgerookte zalm (+4,50), ham of smashed avocado

LUNCH TRIO | 16,75

Mini soepje | Rundvleeskroket op molenbrood | Wisselende boterham

LUNCH TRIO VEGA | 16,75 ✓

Mini soepje | Kaaskroket op molenbrood | Wisselende boterham

BROODJE BAL SPECIAAL | 12,50

Wit puntje | Huisgemaakte gehaktbal | Sla | Rauwkost | Gebakken ui | Spiegelei | Mayonaise | Pittige saus

CLUBSANDWICH 1837 | 15,90

Kiprollade | Tomaat | Eiersalade | Sla | Spek | Truffelmayonaise – Keuze uit witbrood of bruinbrood

RUNDEVLEES KROKETTEN | 13,50

Keuze uit witbrood of bruinbrood. Liever frites en mayonaise + 3,50

KAASKROKETTEN | 14,50 ✓

Keuze uit witbrood of bruinbrood. Liever frites en mayonaise + 3,50

KIPSATÉ 160 GRAM | 21,50

Gedroogde uitjes | Kroepoek | Frites | Huisgemaakte pindasaus | Cornichons | Kesbeke Amsterdamse uitjes

UITSMIJTER 1837 | 21,50

Rundercarpaccio | Sjalot | Parmezaan | Pitjes | Rucola | Truffelmayonaise | 2 gebakken eieren | Keuze uit wit of bruin brood

UITSMIJTER / OPEN TOSTI

Voor groepen vanaf 8 personen is het helaas niet mogelijk open tosti's en uitsmijters te bestellen.

Uitsmijters

Uitsmijters bestaan uit 3 eieren, geserveerd met 2 boterhammen, wit of bruin.

Naturel ✓ | 12,00

Ieder extra ingrediënt + 1,90

Keuze uit:

Kaas | Ham en/of Spek

Open tosti's

Open tosti met keuze uit wit of molenbrood.

Kaas | 9,50 ✓

Ham | Kaas | 10,25

Tomaat | Kaas | 10,25 ✓

MOLENBROOD – WIT OF BRUIN

HUISGEMAAKTE TONIJSALADE | 14,90

Tonijn | Appel | Paprika | Cornichons | Sla | Limoenmayonaise

BURRATA | 15,35 ✓

Diverse tomaatsoorten | Rucola | Pesto Ibericoham (+3,00)

RUNDERCARPACCIO | 16,50

Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot | Truffelmayonaise

KROKANTE KIP | 16,50

Krokante kip | Zoetzure komkommer | Sla | Bosui | Zoetzure rode ui | Unaki | Kewpie mayonaise

MAALTIJDSALADES

Salades worden geserveerd met wit of bruin molenbrood met roomboter (incl.) of liever frites met mayonaise + 3,50.

GEITENKAAS KROKANT | 19,50 ✓

Little gem | Rauwkost | Appel | Pitjes | Honing mosterd saus

RUNDEVLEES KROKANT | 19,50

Little gem | Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot | Truffelmayonaise

CAESAR KIP | 19,50

Little gem | Parmezaan | Spek | Knoflook croutons | Gepocheerd ei | Caesar dressing

HUISGEROOKTE ZALM | 20,50

Little gem | Radijs | Sesam krokantje | Furikake kruiden | Wasabi mayonaise | Wakame | Zoetzure komkommer

SOEPEN

Soepen worden geserveerd met een crostini van focaccia. De soepen zijn glutenvrij, glutenvrij brood erbij? + 1,25.

ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,25 ✓

MOSTERDSOEP | 8,25 ✓

SOEP VAN DE CHEF | 8,25

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

In de meeste gevallen zijn de gerechten prima aan te passen naar een allergievrij gerecht.



DINERKAART

17.00 – 21.00 uur

VOORGERECHTEN

PARADE VAN DE CHEF (v.a. 2 pers.) | 16,75 P.P.

Wandeling door de kaart met 4 amuse voorgerechtigtes

BEEF TATAKI | 15,90

Sushi rijst | Gefrituurde ui | Cassave | Bosui | Unaki | Kewpie mayonaise

GEBRANDE ZALM | 14,50

Sushi rijst | Wakamé | Sesam krokantje | Sriracha mayonaise | Furikake kruiden

BUIKSPEK | 13,90

Zoetzure groenten | Hoisin | Kruim van cashewnoot

BURRATA | 13,90 ✓

Diverse tomaatsoorten | Rucola | Pesto | Tomatencrumble
met Iberico ham + 3,00

RUNDERCARPACCIO | 13,90

Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot |
Keuze uit: Pestomayonaise of truffelmayonaise

GAMBA'S PIL PIL | 14,90

Josper | Gepelde gamba's | Rode peper | Knoflook | Olijfolie | Getoast molenbrood

MOLENBROOD MET SMEERSELS | 7,90 ✓

Kruidenboter | Aioli | *glutenvrij* | +1,25

BRUSCHETTA (2 st.) | 8,50 ✓

Tomaat | Basilicum | Olijfolie

MAALTIJDSALADES

Salades worden geserveerd met wit of bruin molenbrood met roomboter (incl.) of liever frites met mayonaise + 3,50.

GEITENKAAS KROKANT | 19,50 ✓

Little gem | Rauwkost | Appel | Pitjes | Honing mosterd saus

RUNDERCARPACCIO | 19,50

Little gem | Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot | Truffelmayonaise

CAESAR KIP | 19,50

Little gem | Parmezaan | Spek | Knoflook croutons | Gepocheerd ei | Caesar dressing

HUISGEROOKTE ZALM | 20,50

Little gem | Radijs | Sesam krokantje | Furikake kruiden | Wasabi mayonaise | Wakame | Zoetzure komkommer

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Soepen worden geserveerd met een crostini van focaccia. De soepen zijn glutenvrij, glutenvrij brood erbij? + 1,25.

ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,25 ✓

MOSTERDSOEP | 8,25 ✓

SOEP VAN DE CHEF | 8,25

JOSPER GRILL

De Josper grill is een tot 300-400°C gestookte houtskooloven waarmee gerechten een unieke subtiele grillsmak krijgen.

IBERICO BONELESS RIBS | 27,50

Langzame vleesgaring zonder bot | Paksoi | Rode puntpaprika | Teriyaki saus

ZALMFILET | 24,50

Groene asperges | Spinazie | Hollandaise saus

AMERICAN BLACK ANGUS BURGER | 17,50

Truffelmayonaise | Bacon | Runderburger | Cheddar | Tomaat | Sla | Augurk | Gekarameliseerde ui
Geserveerd op een brioche broodje van bakkerij Rijnbeek. Liever glutenvrij? + 1,25

Onderstaande vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgarnituur en geserveerd met saus, waarbij keuze uit: Champignon-, peper- of gepofte knoflook-sjalotsaus

RIBEYE | 250 GRAM | 28,50

BAVETTE | 200 GRAM | 26,50

DIAMANTHAAS | 180 GRAM | 23,50

RUMPSTEAK | 180 GRAM | 26,50

HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK IN DE JUS | 25,00

Rumpsteak | Jus | Twee witte boterhammen

VANGST VAN DE DAG | v.a. 26,50

Wisselend visgerecht van de Chef

FALAFEL BURGER | 16,50 ✓

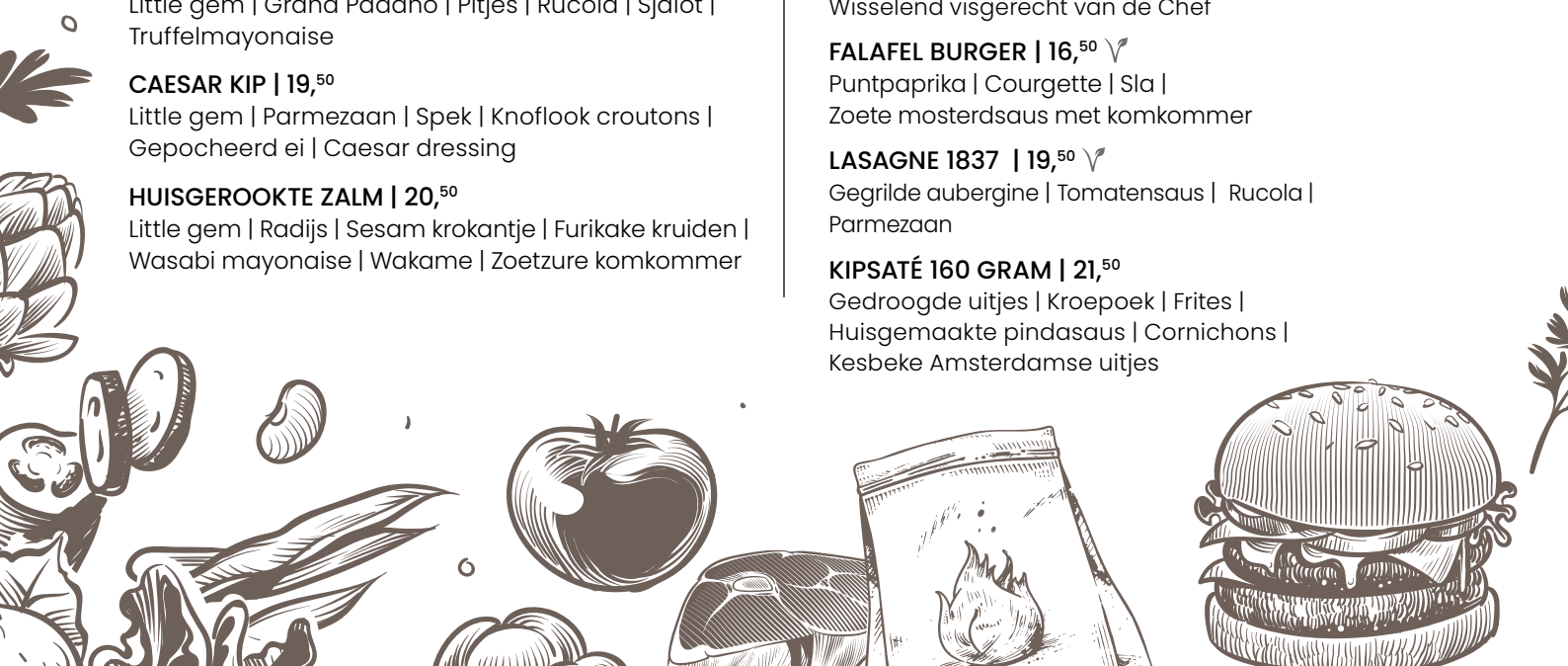
Puntpaprika | Courgette | Sla | Zoete mosterdsaus met komkommer

LASAGNE 1837 | 19,50 ✓

Gegrilde aubergine | Tomatensaus | Rucola | Parmezaan

KIPSATÉ 160 GRAM | 21,50

Gedroogde uitjes | Kroepoek | Frites | Huisgemaakte pindasaus | Cornichons | Kesbeke Amsterdamse uitjes



DINERKAART

17.00 – 21.00 uur

BIJGERECHTEN

SALADE VOOR ERBIJ | 6,00

Romaine sla | Rauwkost | Gekookt ei | Croutons | Pitjes | Honing/mosterd saus dressing

SEIZOENSGROENTEN | 7,90

GEBAKKEN CHAMPIGNONS | 4,90

GEBAKKEN UIEN | 3,90

FRITES KLEIN (inclusief 60ml mayonaise) | 5,75

FRITES MIDDEL (inclusief 60ml mayonaise) | 7,50

1837 FRITES | 9,50

Frites | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

TRUFFELMAYONAISE (60ml) | 2,75

– HUISGEMAAKTE NAGERECHTEN –

PIÑA TROPICAL | 10,50

Verse ananas | Kokosschuim | Crumble | Pure chocolade ijs

DOLCE VITA | 10,50

Pannacotta | Verse aardbeien | Amandel krokantje | Crumble | Pistache ijs

DAME 1837 | 10,50

1837 soes | Vanille ijs | Slagroom | Oreokruim | Warme chocolade saus

KAASPLANKJE | 11,50

4 kazen van Hof van Heden | Notenbrood | Stroop

MINI LEKKERNIJEN | 8,40

3 lekkernijen van de Chef

SPECIALE KOFFIES

Irish coffee | Jameson - **Italian coffee** | Amaretto

Spanish coffee | Tia Maria - **43 coffee** | Licor 43

French coffee | Grand Marnier | 9,50 p.st.

Latte Macchiato after dinner | v.a. 9,50

Baileys, Speculaas- of witte chocolade likeur

MIJLPALEN VIER JE BIJ GRAND CAFÉ 1837!

Vraag ons naar de vele mogelijkheden van brunch of aangeklede borrel tot (walking) dinner en feestavond. Vanaf 20 personen kunt u ook bij ons vergaderen en bijeenkomen in een huiselijke setting met alle gemakken en privé terras. Centraal gelegen en ruime gratis parkeergelegenheid.

KINDERDINER

17.00 – 21.00 uur

MINI ITALIAANSE TOMATENSOEP | 4,00 ✓

Sneetje molenbrood

POFFERTJES | 12 stuks | 7,50 ✓

BURGER ZONDER POESPAS | 14,50

Briochebol | Frites | Mayonaise of ketchup met kaas + 1,50

Onderstaande kindergerechten worden geserveerd met frites, mayonaise of ketchup, komkommer en appelmoes:

KROKET* OF FRIKANDEL (*glutenvrij mogelijk) | 10,50

BITTERBALLEN, KAASSOUFLEETJES OF KIPNUGGETS (4 st.) | 10,50

ALS JE NIET WILT KIEZEN | 10,50

Kipnugget | Mini frikandel | Mini vleeskroket | Mini kaassouffleetje

KIPSATÉ | 80 gram | Huisgemaakte pindasaus | 14,50

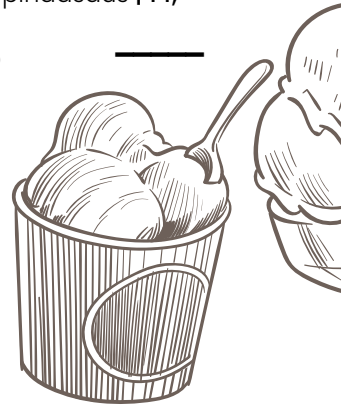
IJSJES KIND

WATERIJSJE | 2,50

VUL JE EIGEN IJSBEKER | Per bol | 2,00

Slagroom | 1,00

Vraag ons naar de smaken



HIGH TEA / WINE / BEER

Uitsluitend op reservering

HIGH TEA – 2 UUR DUREND | 29,50 P.P.

Heerlijke hartigheden en huisgemaakte zoete lekkernijen met onbepaald thee, keuze uit 8 smaken. Vanaf 2 pers. | Op reservering *Glutenvrij* | +3,00 P.P.

HIGH WINE / BEER – 2 UUR DUREND | 29,50 P.P.

Uitgebreide plank met heerlijke hartigheden met keuze uit twee glazen huiswijn of bieren: Heineken en Affligem bieren. Vanaf 2 pers. | Op reservering De High Wine/Beer is uit te breiden met onze Premium wijnen/bieren voor een meerprijs van 3,00 euro p.p.



DRANKENKAART

BIEREN

BIEREN OP FLES

PILSENER

Birra Moretti l'Autentica – 4,6 % | 4,⁴⁰

Een bijzondere melange van hoogwaardige hopsoorten geeft het bier zijn kenmerkende geur en smaak.

FRUITIG & FRIS

Oedipus Polyamorie – 5,0% | 6,⁹⁰

Deze mango sour is een blend van een zuurbier, een bitter pale ale en verse stukken zoete mango. De perfecte liefdesdriehoek.

Affligem Belgisch Wit – 4,8% | 5,⁶⁰

Een verfrissend witbier met sinaasappelschil en koriander.

IPA Lagunitas – 6,2% | 7,¹⁵

Een frisse, lichtgouden West Coast IPA met citrus- en dennentonen, een subtiele karamelsmaak en een droog, bitter-fruitige afdronk.

Liefmans fruitesse – 3,8% | 6,¹⁰

Licht zoete smaak met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes.

KRACHTIG & BLOND

Affligem Blond – 6,8% | 6,³⁰

Een blond abdijbier met nuances van citrus & vanille. De afdronk is bitter en heerlijk fris. Het zorgt voor een bitterheid die mooi in balans is.

Texels Zeebries Blond – 5,0% | 6,³⁰

Licht blond bier meet een vleugje zeevenkel. Dat geeft dit bier een aromatisch, zacht kruidig accent.

Texels Tuunwal Tripel – 8,5% | 6,⁹⁵

Gebrouwen in de traditie van abdijbieren, is herkenbaar aan zijn kleine zoetje en eigenzinnige hopbitterheid.

Affligem Tripel – 9% | 6,⁹⁵

Abdijbier met intense aroma's van mout en rijp fruit. Een karaktervol bier met rijke smaak en een fijnbittere afdronk.

La Chouffe – 8% | 6,⁹⁵

Zwaar blond, fruitig en kruidig karakter.

RIJK & DONKER

Affligem Dubbel – 6,8% | 6,¹⁰

Abdijbier met een kruidig aroma. Een karaktervol bier met een zachtmoutige smaak en een zoet karakter.

ALCOHOLVRIJ

Heineken – 0.0% | 4,²⁰

Amstel Radler – 0.0% | 4,⁷⁵

Brand Weizen – 0.0% | 5,⁰⁰

Brand IPA – 0.0% | 5,⁰⁰

Affligem Blond – 0.0% | 6,⁰⁰

Texels Skuumkoppe – 0.0% | 5,⁵⁰

Liefmans fruitesse – 0.0% | 6,¹⁰

BIER VAN DE TAP

Heineken – 5% 25 cl | 4,²⁰ 50 cl | 7,²⁵

Heineken witpils – 5,5% 30 cl | 4,⁷⁵

Geen witbier, geen pils – maar het beste van beide. Witpils is licht troebel, zacht en verfrissend, met een droge finish en een moderne twist van Citrahop.

Texels Skuumkoppe – 6% 25 cl | 6,³⁰ 50 cl | 9,⁵⁰

De trots van bierbrouwerij Texels. Een karaktervol donker witbier dat smaakt in ieder jaargetijde.

KOUDE DRANKEN

Kraanwater is mogelijk, consumptie erbij verplicht.

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | 3,⁸⁵

Fanta Orange | Zero | Sprite Zero | Cassis | 3,⁸⁵

Royal Bliss | Tonic | Bitter Lemon | 3,⁸⁵

Royal Bliss | Ginger Ale | Ginger beer | 4,²⁵

Fuze tea keuze: Sparkling, Green Tea of Peach | 3,⁸⁵

Chaufontaine | Stil | Bruisend 20cl | 3,⁸⁵ 75cl | 7,⁸⁰

Appelsap | Fristi | Chocomel | Rivella | 4,²⁵

Verse jus d'orange | 5,²⁵

Agroposta limonade (100% natuurlijk fruit) | 4,²⁵

Keuze uit: Vlierbloesem | Framboos | Gember citroengras

Met bruiswater + 1,⁰⁰

De lekkerste ijskoffie | 6,⁵⁰

Melk | 2,⁷⁵

WIJNEN

WITTE HUISWIJNEN

Paparuda – Chardonnay | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Rijke geur van rijp exotisch fruit, karamel en hazelnoten.

De smaak is sappig en zacht met een frisse afdronk.

Paparuda – Pinot Grigio | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Bloemige geur van o.a. ananas en witte perzik. Een frisse en rijke smaak. Een klein bittertje in de afdronk geeft de wijn net iets meer bite.

Freude | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Zacht, zoet en fruitig. Deze wijn is mooi in balans.

Met een sprankelende goudgele kleur en

aantrekkelijk exotisch fruit in geur en smaak.

WITTE PREMIUMWIJNEN

Winzer Krems Gruner Veltliner | Sappig en kruidig | glas 6,⁵⁰ | fles 32,⁷⁵

Een heldergele kleur en een iets kruidige geur met groene appeltjes en sappige peren. Op de achtergrond ruik je ook het voor de druif zo kenmerkende witte pepertje. Sappig en met een fijne frisheid.

Wijn-spijs: Veelzijdige begeleider, mag wel iets vets en intens in het gerecht zitten. Door de veelzijdigheid heerlijk met ons vegan voor- en hoofdgerecht en het voorgerecht om te delen.

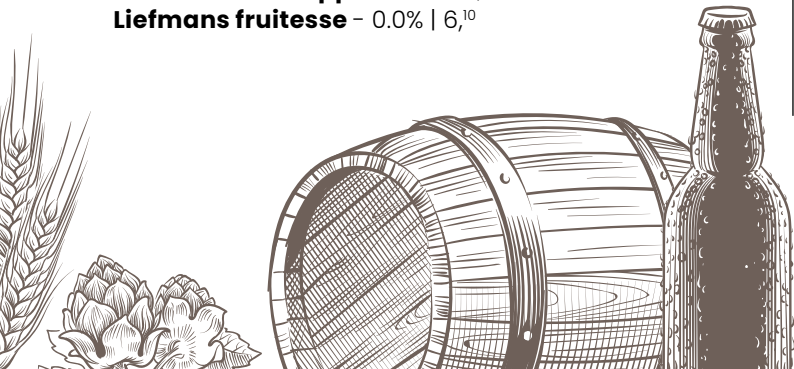
Flor de Añon Verdejo | Zacht en rijp |

glas 6,⁵⁰ | fles 32,⁷⁵

Levendige verdejo. Kristalhelder, aromatisch fruit en kruiden geven deze wijn intensiteit en spanning.

Wijn-spijs: Gerechten met een kruidige en romige smaak waar deze wijn verzachtend bij werkt, zoals de rundercarpaccio, tonijn en vangst van de dag.

Pinos Rioja | zacht en fruitig | glas 6,²⁵ | fles 31,⁵⁰



DRANKENKAART

De lichtgele wijn heeft intense fruit aroma's, aangevuld met florale tonen, wat hem licht en levendig maakt.
Wijn-spijs: Bites als nachos, gedroogde hammetjes. En goede begeleider bij schaal-en schelpdieren en witvis gerechten.

MOUSSERENDE WIJN

MVSA Cava Brut | glas 7,²⁵ | fles 39,⁵⁰

Strogele kleur met groene tonen. Aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Droge, pittige en fruitige smaak met mooie frisse zuren in de afdronk. Zeer elegante Cava!

RODE HUISWIJNEN

Leafs Merlot | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Zeer fruitig van smaak, bloemig, maar zit ook vol frisheid. Aroma van bessen, kersen en pruimen.

Leafs Cabernet Sauvignon | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Barstensvol geuren van rood fruit tonen zoals framboos en braam. Zacht en rijp in de smaak met een toon van rode paprika en verse kruiden in de afdronk.

RODE PREMIUMWIJNEN

Miopasso Primitivo | Zacht en rijp | glas 6,⁵⁰ | fles 32,⁷⁵

Vurig robijnrood gekleurde Primitivo. Intens van geur met vooral veel jammig rood fruit, kersenconfiture, cacao, laurier en vanille. Deze Zuid-Italiaan voelt warm en rond aan, met zijdezachte tannines.

Wijn-spijs: Zwoele vleesgerechten zoals huisgemaakt stoofvlees en de 1837 grill specialiteit.

Zinfandel Old Vine | Vol en kruidig | glas 6,⁹⁰ | fles 34,⁷⁵

Deze wijn heeft een heerlijke geur van rijp zwart maar ook van peper en een beetje vanille. In de smaak van is deze wijn zwoel, vol en kruidig en heeft donkere tonen van kersen.

Wijn-spijs: Grillvlees en gerechten met een pepersaus zoals onze biefstuk uit de Jospers.

Wijn-spijs: Grillvlees en gerechten met een pepersaus zoals onze biefstuk uit de Jospers.

Pinos Claros Rioja Crianza | Vol en zacht | glas 6,⁷⁵ | fles 34,⁰⁰

Een klassieker uit de Spaanse Rioja streek gemaakt van 100% tempranillo. Door rijping op Amerikaanse vaten krijgt deze wijn een heerlijke smaak met vanille tonen.

Wijn-spijs: Vleesgerechten met een intense smaak zoals Iberico ham, ribeye en de 1837 burger.

ROSÉ HUISWIJN

Paparuda Pinot Noir Rosé | glas 5,²⁵ | fles 28,⁵⁰

Originele rosé gemaakt van Pinot Noir. In de geur volop zomerfruit, de smaak is verkwikkend met ook weer veel fruit invoeden als framboos en cranberry.

ROSÉ PREMIUMWIJNEN

Estandon Grenache Rosé | fles 44,⁵⁰

Een typische Provence rosé rond van smaak met voldoende zuren, roodfruit en licht ziltig.

Wijn-spijs: Heerlijk als aperitief en smaakvol bij de Jospers gerechten.

BITESKAART

12.00 – 20.00 uur

BORRELPLANK (15.00 tot 17.00 uur) | 28,⁵⁰

Kazen | Olijven | Eiersalade | Iberico ham | Cornichons | Carpaccio | Kaasstengels | Molenbrood | Kruidenboter | Aioli | 4 st. warm bittergarnituur

GYOZA KIP (6 st.) | SOJASAUUS | KROKANTE UI | 12,⁵⁰

NACHO'S | 11,⁰⁰

Nacho chips | Cheddar | Jalapeno's | Tomatensalsa | Guacamole | Zure room | Bosui

1837 FRITES | 9,⁵⁰

Frites | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

IBERICO PLANKJE | 14,⁹⁰

Iberico ham | Cornichons

OLIJVEN | 4,⁷⁵

BITTERBALLEN (vanaf 6 st.) | MOSTERD | 1,⁵⁰ p.st.

KAASTENGELS (6 st.) | CHILISAUS | 7,⁸⁰

'DE LEKKERSTE' VEGAN BITTERBALLEN (6 ST.) | MOSTERD | 8,⁴⁰

CRUNCHY CHICKEN (6 st.) | CHILISAUS | 7,⁹⁰

GAMBA KROKETJES (6 st.) | AIOLI | 10,⁵⁰

BORRELMAATJES | 6 st. 8,¹⁰ | 12 st. 16,²⁰ | 18 st. 24,³⁰

Mosterd | Chilisaus | Kalfskroketje | Bamihapje | Kaassouffletje | Kipkrokant | Rundvleeskroketje | Mini frikandel

LIKEUREN

Amaretto | Tia Maria | Limoncello | Grand Marnier | Cointreau | Drambuie | D.O.M. Bénédictine | Baileys | Licor 43 | Sambuca | Frangelico | 5,⁶⁰

GEDISTILLEERD

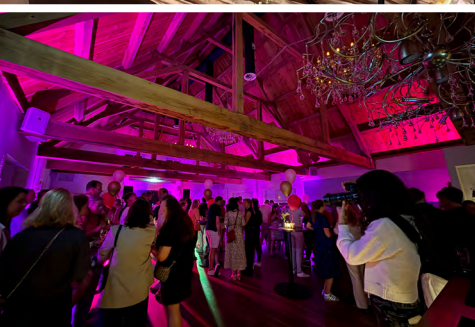
Jonge Jenever | Oude Jenever | Vieux | Corenwijn | Citroen-brandewijn | Apfelkorn | Bessenjenever | Beerenburger | Campari | 4,²⁰
Port | Sherry | Martini | Jägermeister | 5,⁰⁰
Advocaat | 4,⁰⁰ met slagroom + 1,⁰⁰
Bacardi | Regular | Lemon | Oakheart | Black | 5,²⁵
Vodka | Malibu | etc. 5,²⁵ Gin v.a. | 5,²⁵

WHISKEY'S & COGNACS

Calvados | 5,70
Ballentine's | J. Walker Red Label | 5,⁹⁰
Glenfiddich 12 jaar | J. Walker Black Label | 6,⁹⁰
Chivas Regal | Jack Daniels | 7,²⁵
Joseph Guy | 6,⁵⁰ Rémy Martin VSOP | 7,²⁵



MIJLPALEN VIER JE BIJ GRAND CAFÉ 1837!



Grand Café 1837 is de ideale locatie voor als u iets te vieren heeft!

Wij verzorgen een breed assortiment aan arrangementen:

- Walking dinner
- Koud & Warm Buffet
- Verjaardagen & borrels
- Feestavond met DJ
- Bruiloften (ook trouwlocatie)
- Vergaderen

**OOK IETS
TE VIEREN?**

**BESLOTEN MOGELIJK
VANAF 25 PERSONEN
BINNEN 5-10 MINUTEN
OP A12 EN A13
PRIVÉ TERRAS & RUIE
PARKEERGELEGENHEID**

*Scan voor meer
info of kijk op de
website voor onze
arrangementen*



Grandcafe1837.nl