

**GASTVRIJ, VERS EN VERTROUWD BIJ GRAND CAFÉ 1837!**



## COCKTAILS+

**ZOMERS GENIETEN MET ONZE  
HIGH COCKTAIL**  
OOK ALCOHOLVRIJ MOGELIJK

**WANNEER KOM JIJ HEM UITPROBEREN?  
OP RESERVERING – VANAF 2 PERSONEN**



## VIER DE ZOMER BIJ GRAND CAFÉ 1837!

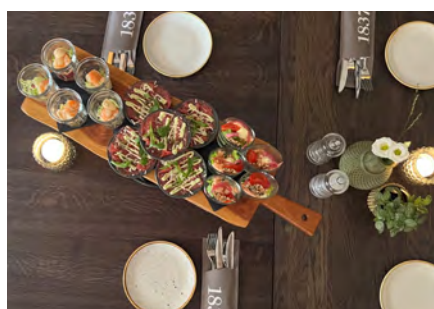
Vele gasten hebben inmiddels hun weg gevonden naar Grand Café 1837, op de welbekende viersprong van Nootdorp! Een prachtig rijksmonument waar jong & oud kan genieten van een lunch, smakelijk diner, High Tea, High Wine/Beer of één van de diverse groepsarrangementen. Al bijna 55 jaar vertrouwd in het hart 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,<sup>50</sup> 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 + 0,50 (langere bereidingstijd). Decafé + 0,35 | Slagroom + 1,00

KOFFIE | 3,50

GROTE KOFFIE | 4,90

ESPRESSO | 3,50

ESPRESSO MACCHIATO | 3,70

Espresso met een toefje schuim

DUBBELE ESPRESSO | 4,70

CAPPUCCINO | 3,90

Gelijke delen espresso, melk en melkschuim

CORTADO | 3,90

Espresso | Licht opgeschuimde melk

AMERICANO | 3,70

Eén shot espresso | Heet water

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 | 3,90

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 | 3,50

VERSE MUNTTEE | Honing | 4,20

VERSE GEMBERTHEE | Sinaasappel | Honing | 4,20

CHAI LATTE CINNAMON | 4,60

met shot espresso + 2,00

CHAI LATTE GOJI BERRY | 4,60

## HUISGEMAAKT ZOET

MINI LEKKERNIJEN | 8,40

3 lekkernijen van de Chef

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE | BASTOGNE BODEM | 5,50

CHOCOLADE-NOTEN TAART | 5,75

APPELKRUIMELTAART | 5,50

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

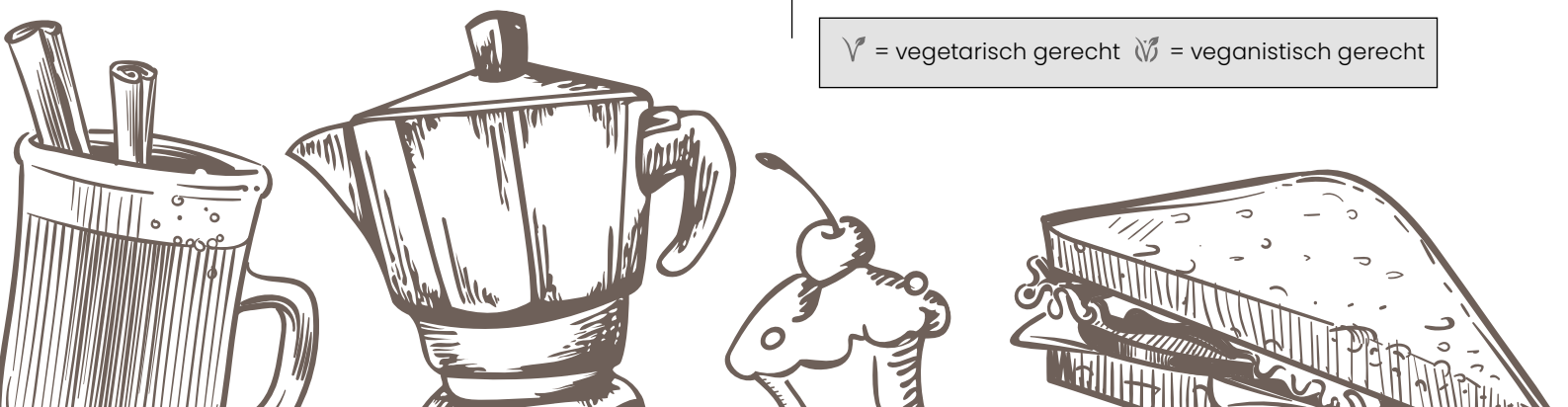
## IJSJES

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,<sup>25</sup>. Onze broodsoorten zijn allen melkvrij.

### EGGS BENEDICTINE | 14,<sup>75</sup> ✓

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

### LUNCH TRIO | 16,<sup>75</sup>

Mini soepje | Rundvleeskroket op molenbrood | Wisselende boterham

### LUNCH TRIO VEGA | 16,<sup>75</sup> ✓

Mini soepje | Kaaskroket op molenbrood | Wisselende boterham

### BROODJE BAL SPECIAAL | 12,<sup>50</sup>

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

### CLUBSANDWICH 1837 | 15,<sup>90</sup>

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

### RUNDVLEES KROKETTEN | 13,<sup>50</sup>

Keuze uit witbrood of bruinbrood. Liever frites en mayonaise + 3,<sup>50</sup>

### KAASKROKETTEN | 14,<sup>50</sup> ✓

Keuze uit witbrood of bruinbrood. Liever frites en mayonaise + 3,<sup>50</sup>

### KIPSATÉ 160 GRAM | 21,<sup>50</sup>

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

### UITSMIJTER 1837 | 21,<sup>50</sup>

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,<sup>00</sup>

Ieder extra ingrediënt + 1,<sup>90</sup>

Keuze uit:

Kaas | Ham en/of Spek

### Open tosti's

Open tosti met keuze uit wit of molenbrood.

Kaas | 9,<sup>50</sup> ✓

Ham | Kaas | 10,<sup>25</sup>

Tomaat | Kaas | 10,<sup>25</sup> ✓

## MOLENBROOD – WIT OF BRUIN

### HUISGEMAAKTE TONIJSALADE | 14,<sup>90</sup>

Tonijn | Appel | Paprika | Cornichons | Sla | Limoenmayonaise

### BURRATA | 15,<sup>35</sup> ✓

Diverse tomaatsoorten | Rucola | Pesto | Ibericoham (+3,<sup>00</sup>)

### RUNDERCARPACCIO | 16,<sup>50</sup>

Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot | Truffelmayonaise

### KROKANTE KIP | 16,<sup>50</sup>

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,<sup>50</sup>.

### GEITENKAAS KROKANT | 19,<sup>50</sup> ✓

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

### RUNDERCARPACCIO | 19,<sup>50</sup>

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

### CAESAR KIP | 19,<sup>50</sup>

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

### HUISGEROOKTE ZALM | 20,<sup>50</sup>

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,<sup>25</sup>.

### ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,<sup>25</sup> ✓

### MOSTERDSOEP | 8,<sup>25</sup> ✓

### SOEP VAN DE CHEF | 8,<sup>25</sup>

### 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,<sup>75</sup> P.P.**

Wandeling door de kaart met 4 amuse voorgerechten

**BEEF TATAKI | 15,<sup>90</sup>**

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

**GEBRANDE ZALM | 14,<sup>50</sup>**

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

**BUIKSPEK | 13,<sup>90</sup>**

Zoetzure groenten | Hoisin | Kruim van cashewnoot

**BURRATA | 13,<sup>90</sup> ✓**

Diverse tomaatsoorten | Rucola | Pesto | Tomatencrumble  
met Iberico ham + 3,<sup>00</sup>

**RUNDERCARPACCIO | 13,<sup>90</sup>**

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

**GAMBA'S PIL PIL | 14,<sup>90</sup>**

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

**MOLENBROOD MET SMEERSELS | 7,<sup>90</sup> ✓**

Kruidenboter | Aioli | *glutenvrij* | +1,<sup>25</sup>

**BRUSCHETTA (2 st.) | 8,<sup>50</sup> ✓**

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,<sup>50</sup> ✓**

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

**RUNDERCARPACCIO | 19,<sup>50</sup>**

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

**CAESAR KIP | 19,<sup>50</sup>**

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

**HUISGEROOKTE ZALM | 20,<sup>50</sup>**

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,<sup>25</sup>.

**ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,<sup>25</sup> ✓**

**MOSTERDSOEP | 8,<sup>25</sup> ✓**

**SOEP VAN DE CHEF | 8,<sup>25</sup>**

## JOSPER GRILL

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

**IBERICO BONELESS RIBS | 27,<sup>50</sup>**

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

**ZALMFILET | 24,<sup>50</sup>**

Bimi | Spinazie | Hollandaise saus

**AMERICAN BLACK ANGUS BURGER | 17,<sup>50</sup>**

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

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

**RIBEYE | 250 GRAM | 28,<sup>50</sup>**

**BAVETTE | 200 GRAM | 26,<sup>50</sup>**

**DIAMANTHAAS | 180 GRAM | 23,<sup>50</sup>**

## HOOFDGERECHTEN

**BIEFSTUK IN DE JUS | 26,<sup>50</sup>**

Ossenhaas | Jus | Twee witte boterhammen

**VANGST VAN DE DAG | v.a. 26,<sup>50</sup>**

Wisselend visgerecht van de Chef

**FALAFEL BURGER | 16,<sup>50</sup> ✓**

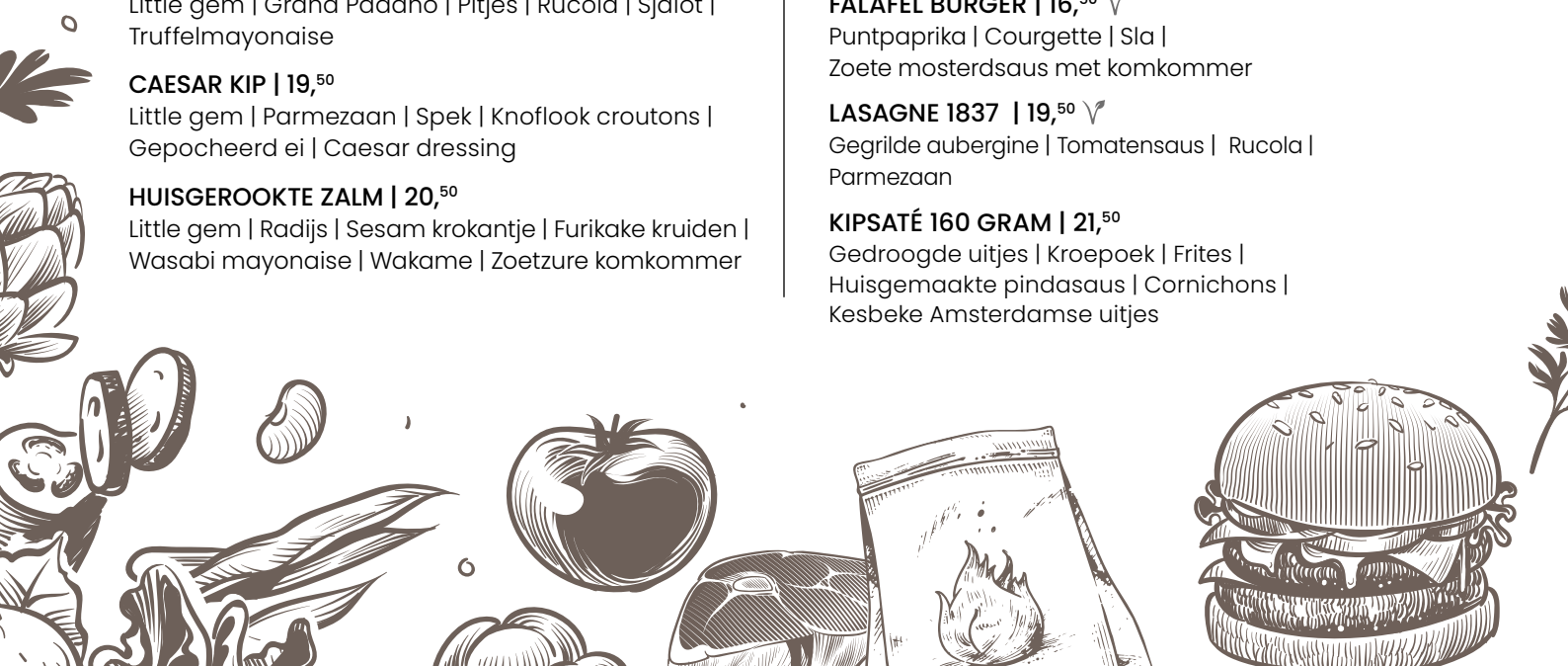
Puntpaprika | Courgette | Sla | Zoete mosterdsaus met komkommer

**LASAGNE 1837 | 19,<sup>50</sup> ✓**

Gegrilde aubergine | Tomatensaus | Rucola | Parmezaan

**KIPSATÉ 160 GRAM | 21,<sup>50</sup>**

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



## DINERKAART

17.00 – 21.00 uur

### BIJGERECHTEN

#### SALADE VOOR ERBIJ | 6,<sup>00</sup>

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

#### SEIZOENSGROENTEN | 7,<sup>90</sup>

#### GEBAKKEN CHAMPIGNONS | 4,<sup>90</sup>

#### GEBAKKEN UIEN | 3,<sup>90</sup>

#### FRITES KLEIN (inclusief 60ml mayonaise) | 5,<sup>75</sup>

#### FRITES MIDDEL (inclusief 60ml mayonaise) | 7,<sup>50</sup>

#### 1837 FRITES | 9,<sup>50</sup>

Frites | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

#### TRUFFELMAYONAISE (60ml) | 2,<sup>75</sup>

### – HUISGEMAAKTE NAGERECHTEN –

#### MANGO PASSION | 10,<sup>50</sup>

Tartelette | Lemon curd | Mango | Passievrucht | Crumble | Mango ijs

#### DOLCE VITA | 10,<sup>50</sup>

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

#### DAME 1837 | 10,<sup>50</sup>

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

#### KAASPLANKJE | 11,<sup>50</sup>

4 kazen van Hof van Heden | Notenbrood | Stroop

#### MINI LEKKERNIJEN | 8,<sup>40</sup>

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 | 10,<sup>50</sup> p.st.

**Latte Macchiato after dinner** | v.a. 10,<sup>50</sup>

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,<sup>00</sup> ✓

Sneetje molenbrood

#### POFFERTJES | 12 stuks | 7,<sup>50</sup> ✓

#### BURGER ZONDER POESPAS | 14,<sup>50</sup>

Briochebol | Frites | Mayonaise of ketchup met kaas + 1,<sup>50</sup>

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

#### KROKET\* OF FRIKANDEL (\*glutenvrij mogelijk) | 10,<sup>50</sup>

#### BITTERBALLEN, KAASSOUFLEETJES OF KIPNUGGETS (4 st.) | 10,<sup>50</sup>

#### ALS JE NIET WILT KIEZEN | 10,<sup>50</sup>

Kipnugget | Mini frikandel | Mini vleeskroket | Mini kaassouffleetje

#### KIPSATÉ | 80 gram | Huisgemaakte pindasaus | 14,<sup>50</sup>

### IJSJES KIND

#### WATERIJSJE | 2,<sup>50</sup>

#### VUL JE EIGEN IJSBEKER | Per bol | 2,<sup>00</sup>

Slagroom | 1,<sup>00</sup>

Vraag ons naar de smaken

## HIGH TEA / WINE / BEER / COCKTAIL

### Uitsluitend op reservering

#### HIGH TEA – 2 UUR DUREND | 29,<sup>50</sup> P.P.

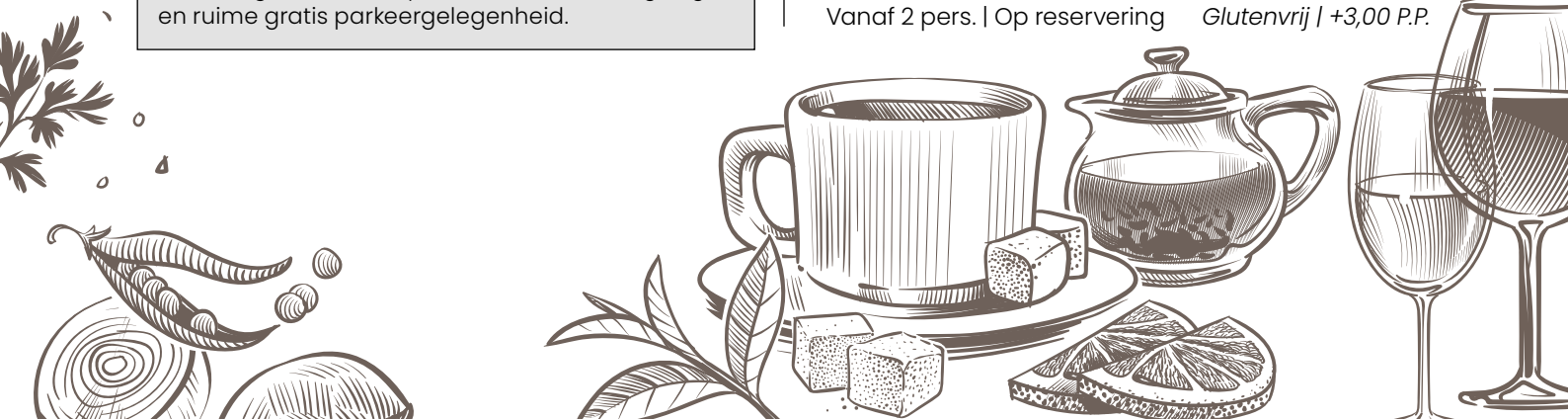
Heerlijke hartigheden en huisgemaakte zoete lekkernijen met onbeperkt thee, keuze uit 8 smaken. Vanaf 2 pers. | Op reservering *Glutenvrij* | +3,00 P.P.

#### HIGH WINE / BEER – 2 UUR DUREND | 29,<sup>50</sup> 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.

#### HIGH COCKTAIL – 2 UUR DUREND | 39,<sup>50</sup> P.P.

Uitgebreide plank (etagère vanaf 4 personen) vol amuses, verrassende vis- en vleesbites en heerlijke guilty pleasures. Geserveerd in twee gangen, gecombineerd met smaakvolle cocktails die perfect aansluiten bij iedere ronde. Perfect om te delen, te proosten en samen van te genieten. Vanaf 2 pers. | Op reservering *Glutenvrij* | +3,00 P.P.



# DRANKENKAART

## BIEREN

### BIEREN OP FLES

#### PILSENER

**Birra Moretti l'Autentica** – 4,6 % | 4,<sup>40</sup>

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

#### FRUITIG & FRIS

**Oedipus Polyamorie** – 5,0% | 6,<sup>90</sup>

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,<sup>60</sup>

Een verfrissend witbier met sinaasappelschil en koriander.

**IPA Lagunitas** – 6,2% | 7,<sup>15</sup>

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

**Liefmans fruitesse** – 3,8% | 6,<sup>10</sup>

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

#### KRACHTIG & BLOND

**Affligem Blond** – 6,8% | 6,<sup>30</sup>

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,<sup>30</sup>

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

**Texels Tuunwal Tripel** – 8,5% | 6,<sup>95</sup>

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

**Affligem Tripel** – 9% | 6,<sup>95</sup>

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

**La Chouffe** – 8% | 6,<sup>95</sup>

Zwaar blond, fruitig en kruidig karakter.

#### RIJK & DONKER

**Affligem Dubbel** – 6,8% | 6,<sup>10</sup>

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

#### ALCOHOLVRIJ

**Heineken** – 0.0% | 4,<sup>20</sup>

**Amstel Radler** – 0.0% | 4,<sup>75</sup>

**Brand Weizen** – 0.0% | 5,<sup>00</sup>

**Brand IPA** – 0.0% | 5,<sup>00</sup>

**Affligem Blond** – 0.0% | 6,<sup>00</sup>

**Texels Skuumkoppe** – 0.0% | 5,<sup>50</sup>

**Liefmans fruitesse** – 0.0% | 6,<sup>10</sup>

## BIER VAN DE TAP

**Heineken** – 5% **25 cl** | 4,<sup>20</sup> **50 cl** | 7,<sup>25</sup>

**Heineken witpils** – 5,5% **30 cl** | 4,<sup>75</sup>

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,<sup>30</sup> **50 cl** | 9,<sup>50</sup>

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,<sup>85</sup>

**Fanta Orange** | Zero | Sprite Zero | Cassis | 3,<sup>85</sup>

**Royal Bliss** | Tonic | Bitter Lemon | 3,<sup>90</sup>

**Royal Bliss** | Ginger Ale | Ginger beer | 4,<sup>25</sup>

**Fuze tea** keuze: Sparkling, Green Tea of Peach | 3,<sup>90</sup>

**Chaudfontaine** | Stil | Buisend **20cl** | 3,<sup>85</sup> **75cl** | 7,<sup>80</sup>

**Appelsap** | Fristi | **Chocomel** | Rivella | 4,<sup>25</sup>

**Verse jus d'orange** | 5,<sup>25</sup>

**Agroposta limonade** (100% natuurlijk fruit) | 4,<sup>25</sup>

Keuze uit: Vlierbloesem | Framboos | Gember citroengras

Met bruiswater + 1,<sup>00</sup>

**De lekkerste ijskoffie** | 6,<sup>50</sup>

**Melk** | 3,<sup>00</sup>

## WIJNEN

### WITTE HUISWIJNEN

**Paparuda – Chardonnay** | glas 5,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

Rijke geur van rijp exotisch fruit, karamel en hazelnoten.

De smaak is sappig en zacht met een frisse afdronk.

**Paparuda – Pinot Grigio** | glas 5,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

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,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

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,<sup>50</sup> | fles 32,<sup>75</sup>

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.*

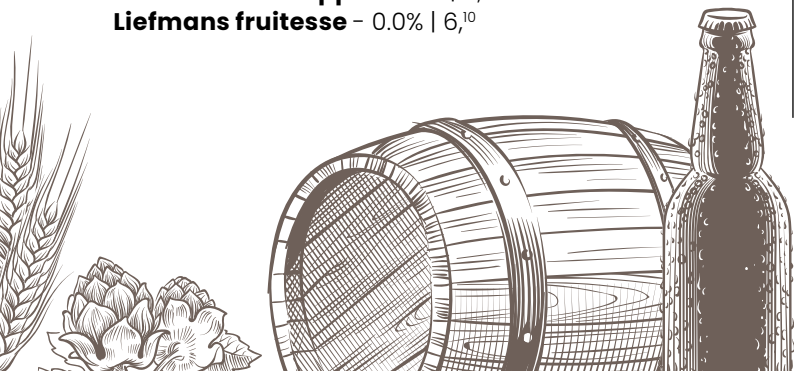
**Flor de Añon Verdejo** | Zacht en rijp |

glas 6,<sup>50</sup> | fles 32,<sup>75</sup>

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,<sup>25</sup> | fles 31,<sup>50</sup>



# 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,<sup>25</sup> | fles 39,<sup>50</sup>

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,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

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

**Leafs Cabernet Sauvignon** | glas 5,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

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,<sup>50</sup> | fles 32,<sup>75</sup>

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,<sup>90</sup> | fles 34,<sup>75</sup>

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,<sup>75</sup> | fles 34,<sup>00</sup>

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,<sup>25</sup> | fles 28,<sup>50</sup>

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,<sup>50</sup>

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,<sup>50</sup>**

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

**GYOZA KIP (6 st.) | SOJASAU | KROKANTE UI | 12,<sup>50</sup>**

**NACHO'S | 11,<sup>00</sup>**

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

**1837 FRITES | 9,<sup>50</sup>**

Frites | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

**IBERICO PLANKJE | 14,<sup>90</sup>**

Iberico ham | Cornichons

**OLIJVEN | 4,<sup>75</sup>**

**BITTERBALLEN (vanaf 6 st.) | MOSTERD | 1,<sup>50</sup> p.st.**

**KAASTENGELS (6 st.) | CHILISAUS | 7,<sup>80</sup>**

**'DE LEKKERSTE' VEGAN BITTERBALLEN (6 ST.) | MOSTERD | 8,<sup>40</sup>**

**CRUNCHY CHICKEN (6 st.) | CHILISAUS | 7,<sup>90</sup>**

**GAMBA KROKETJES (6 st.) | AIOLI | 10,<sup>50</sup>**

**BORRELMAATJES | 6 st. 8,<sup>10</sup> | 12 st. 16,<sup>20</sup> | 18 st. 24,<sup>30</sup>**

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

## LIKEUREN

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

## GEDISTILLEERD

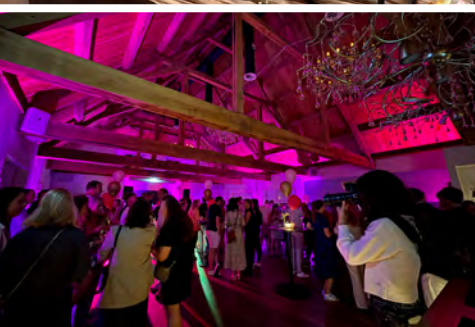
Jonge Jenever | Oude Jenever | Vieux | Corenwijn | Citroen-brandewijn | Apfelkorn | Bessenjenever | Beerenburger | Campari | 4,<sup>20</sup>  
Port | Sherry | Martini | Jägermeister | 5,<sup>00</sup>  
Advocaat | 4,<sup>00</sup> met slagroom + 1,<sup>00</sup>  
Bacardi | Regular | Lemon | Oakheart |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

## WHISKEY'S & COGNACS

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



# MIJLPALLEN VIER JE BIJ GRAND CAFÉ 1837!



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

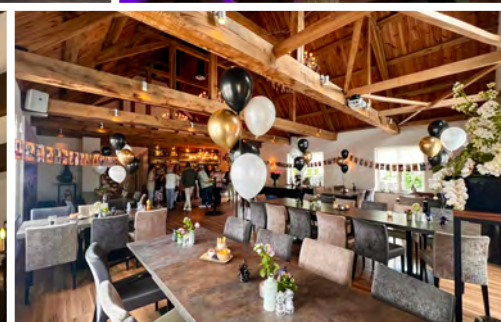
Wij verzorgen een breed assortiment aan arrangementen:

- 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 & RUIME  
PARKEERGELEGENHEID**

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



**Grandcafe1837.nl**