MENUKRANT

GASTVRIJ, VERS EN VERTROUWD BIJ GRAND CAFÉ 1837!

KERST BIJ 1837

KERSTAVOND DINER
A LA CARTE OF 3 GANGEN KERSTMENU

1E KERSTDAG MENU
1E ZIT VANAF 15.30 UUR - 3 GANGEN
2E ZIT VANAF 19.00 UUR - 4 GANGEN

WELKOM BIJ GRAND CAFÉ 1837

Al bijna 55 jaar een vertrouwd begrip in het hart van Nootdorp. Op de karakteristieke viersprong vindt u Grand Café 1837; een prachtig rijksmonument waar gastvrijheid, kwaliteit en gezelligheid samenkomen. Jong en oud genieten hier van een heerlijke lunch, uitgebreid diner, gezellige borrel, High Tea, High Cocktail, High Wine of Beer en één van onze vele groepsarrangementen.

Met twee unieke locaties onder één dak – het authentieke Grand Café en de sfeervolle Boerenstal – bieden wij voor iedere gelegenheid de juiste ambiance. Of u nu langskomt voor een ontspannen lunch, een avond uit met vrienden, een zakelijke bijeenkomst of een feestelijke gelegenheid, bij Grand Café 1837 voelt iedereen zich welkom.

MIJLPALEN VIER JE HIER
Een verjaardag, jubileum, familiedag, babyshower, bedrijfsfeest of een andere bijzondere gelegenheid? Bij Grand Café 1837 maken we er graag iets moois van. De Boerenstal is uitermate geschikt voor grotere gezelschappen, terwijl het authentieke Grand Café een warme en intieme sfeer biedt voor kleinere gezelschappen.

Met een breed aanbod aan arrangementen, een gastvrije bediening en volop mogelijkheden op maat, zorgen wij ervoor dat u onbezorgd kunt genieten. Wij maken graag een afspraak om onder het genot van een kop koffie of thee uw wensen te bespreken.

DE BESTE STEAKS EET JE HIER
Voor de echte vleesliefhebber is Grand Café 1837 een bestemming op zich. Onze steaks worden bereid in de authentieke Josper houtskooloven, die zorgt voor een unieke grillsmaak. Geniet van vers en smaakvol Black Angus rundvlees; van een prachtige ribeye en karaktervolle bavette tot een botermalse tournedos. Kies voor een klassiek gegrilde steak rechtstreeks uit de Josper of ga voor onze geliefde tournedos in jus, geserveerd met twee sneetjes witbrood om heerlijk mee te dippen. Puur, ambachtelijk en boordevol smaak.

SAMEN PROEVEN SMAAKT BETER
Onze nieuwe menukaart nodigt uit om samen te ontdekken. Bites en voorgerechten zijn perfect om met elkaar te combineren en te delen. Daarnaast kunt u een aantal hoofdgerechten in een kleinere portie bestellen, zodat er ruimte is om meerdere gerechten te proeven.

Wilt u zich volledig laten verrassen? Met Diner de Proeverij nemen onze chefs u mee op een culinaire ontdekkingstocht door onze keuken. In drie gangen serveren we verschillende gerechten om samen te delen. Zo proeft u iedere gang meerdere smaken en ontdekt u de veelzijdigheid van onze keuken.

Diner de Proeverij – vanaf 2 personen €49,50 per persoon

Wij wensen u een smakelijk verblijf,
Team Grand Café 1837

MENU 1837

Geniet van een heerlijk wisselend 3-gangen menu

voor €39,50 p.p.

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 MUNTTHEE | 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

KLASSIEKE BROWNIE | 5,25

CARROTCAKE | MASCARPONE CRÈME | 5,50

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:

FRIKANDEL OF KROKET* | 10,50
Kroket gluten- en lactosevrij mogelijk

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

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

KIPSATÉ | 100 gram | Huisgemaakte pindasaus **| 14,50**

VOOR DE KLEINE TREK

Losse frikandel of kroket* | 5,00
Kroket gluten- en lactosevrij mogelijk
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.
Onze broodsoorten zijn, m.u.v. briochebrood, melkvrij.
Veel gerechten kunnen ook glutenvrij bereid worden.
Glutenvrij brood + 1,25.

EGGS BENEDICTINE | 14,75
Briochebrood | Gepocheerd ei | Hollandaise saus
Keuze uit: huisgerookte zalm (+4,50), ham of guacamole

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
Liever wit of bruin molenbrood ipv wit puntje (+ 1,25)

CLUBSANDWICH 1837 | 15,90
Kiprollade | Tomaat | Eiersalade | Sla | Spek | Truffelmayonaise - Keuze uit witbrood of bruinbrood

RUNDVLEES 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 | 20,50
Gedroogde uitjes | Kroepoek | Frites | Huisgemaakte pindasaus | Cornichons | Kesbeke Amsterdamse uitjes

UITSMIJTER 1837 | 20,50
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 TONIJNSALADE | 14,90
Tonijn | Appel | Paprika | Cornichons | Sla | Limoenmayonaise

AVOCADO TRUFFEL MELT | 13,90
Guacamole | Gebakken champignons | Little gem | Rucola | Truffelcrème

BURRATA | 15,35
Sinaasappel | Aceto | Pistache | Rucola | Honing tijm crumble
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 | Unagi | 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 | Sinaasappel | Pecannoten | Honing tijm dressing

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

SOEPEN

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

ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,00

MOSTERDSOEP | 8,00

SOEP VAN DE CHEF | 8,00

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 - 20.00 uur (m.u.v. nagerechten)

HUISGEMAAKTE SOEPEN

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

ITALIAANSE TOMATENSOEP | 8,00

MOSTERDSOEP | 8,00

SOEP VAN DE CHEF | 8,00

VOORGERECHTEN

PARADE VAN DE CHEF (v.a. 2 pers.) | 16,75 P.P.
Wandeling door de kaart met 4 amuse voorgerechtjes

BEEF TATAKI | 15,90
Sushi rijst | Gefrituurde ui | Cassave | Bosui | Unagi | Kewpie mayonaise

GEROOKTE PALING | 14,90
Quinoa | Appel | Brioche | Bieslook mayonaise

TUNA TATAKI | 14,50
Krokante tonijn | Wakamé | Furi kake | Nori chips | Wasabi mayonaise

BURRATA | 13,90
Sinaasappel | Aceto | Pistache | Rucola | Honing tijm crumble
met Iberico ham + 3,00

RUNDERCARPACCIO | 13,90
Grana Padano | Pitjes | Rucola | Sjalot | Keuze uit: truffelmayonaise of balsamicomayonaise

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

JOSPER GRILL

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

IBERICO BONELESS RIBS | 27,50 / kleine portie | 17,50
Langzame vleesgaring zonder bot | Paksoi | Rode puntpaprika | Teriyaki saus

ZALMFILET | 24,50
Bimi | 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
TOURNEDOS | 180 GRAM | 29,50
DIAMANTHAAS | 180 GRAM | 23,50

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS IN DE JUS | 26,50
Botermals | Jus | Twee witte boterhammen

SLIPTONGETJES | 25,50 / Extra sliptong | +6,50
Spinazie | Remoulade saus

FALAFEL BURGER | 15,50
Puntpaprika | Courgette | Sla | Geitenkaas
Zoete mosterdsaus met komkommer

BLOEMKOOL STEAK | 19,50
Zoete aardappel | Wortel | Curry kokos | Bundelzwam

KIPSATÉ | 20,50 / kleine portie, 2 stokjes | 15,50
Gedroogde uitjes | Kroepoek | Frites | Huisgemaakte pindasaus | Cornichons | Kesbeke Amsterdamse uitjes

BITESKAART

12.00 - 20.00 uur

BORRELPLANK (15.00 tot 17.00 uur) | 28,50
Kazen | Olijven | Eiersalade | Iberico ham | Cornichons | Carpaccio | Kaasstengels | Molenbrood | Kruiden-boter | Aioli | 4 st. warm bittergarnituur

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

LOADED DORITOS NACHOS | 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 | Kaassoufleetje | Kipkrokant | Rundvleeskroketje | Mini frikandel

DINERKAART

17.00 - 20.00 uur (m.u.v. nagerechten)

BIJGERECHTEN

SALADE VOOR ERBIJ | 6,00
Romaine sla | Rauwkost | Gekookt ei | Croutons | Pitjes | Honing-mosterddressing

SEIZOENSGROENTEN | 7,90

GEBAKKEN CHAMPIGNONS | 4,90

GEBAKKEN UIEN | 3,90

FRITES KLEIN (inclusief 60ml mayonaise) **| 5,00**

FRITES MIDDEL (inclusief 60ml mayonaise) **| 6,50**

1837 FRITES | 9,50
Frites | Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise

TRUFFELMAYONAISE (60ml) **| 2,75**

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 | Sinaasappel | Pecannoten | Honing tijm dressing

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 NAGERECHTEN

WINTER BLISS | 10,50
Carrotcake | Pecannoten | Kaneel crème | Pecannoten ijs

KERS OP DE TAART | 10,50
Clafoutis | Amerene kersen | Speculaascrumble | Yoghurt kersen ijs

BOMBARDINO | 10,50
Crumble | Vanille ijs | Advocaat | Chocolade schotsen

DAME 1837 | 10,50
1837 soes | Vanille ijs | Slagroom | Oreokruim | Warme chocolade saus

KAASPLANKJE | 11,50
3 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 | 10,50 p.st.
Latte Macchiato after dinner | v.a. 10,50
Baileys, Speculaas- of witte chocolade likeur

KINDERDINER

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:

FRIKANDEL OF KROKET* | 10,50
Kroket gluten- en lactosevrij mogelijk

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

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

KIPSATÉ | 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

= vegetarisch gerecht = veganistisch gerecht

MIJLPALEN VIER JE BIJ GRAND CAFÉ 1837!
Vraag ons naar de vele mogelijkheden van brunch of aangeklede borrel tot (walking) dinner en feest-avond. 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.

DRANKENKAART

BIEREN

BIEREN OP FLES

PILSENER

Birra Moretti l'Autentica – 4,6 % | 4,40
Een bijzondere melange van hoogwaardige hop-soorten geeft het bier zijn kenmerkende geur en smaak.

FRUITIG & FRIS

Oedipus Thai Thai – 5,0% | 6,90
Een pittige Tripel met Thaise smaakmakers zoals laos, citroengras, koriander, chilipeper en sinaasappelschil.

IPA Lagunitas - 6,2% | 7,15
Een frisse, lichtgouden West Coast IPA met citrus- en dennentonen, een subtiele karamel-smaak 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 met 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.

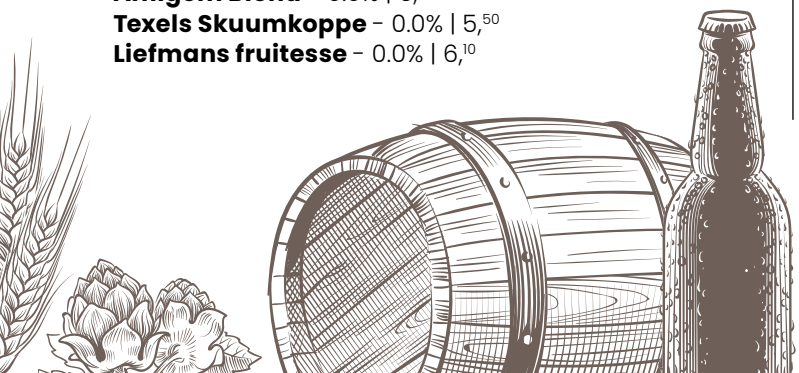
RIJK & DONKER

Affligem Dubbel – 6,8% | 6,10
Abdijbier met een kruidig aroma. Een karaktervol bier met een zachtmoutige smaak en een zoet karakter.

Texels Noorderwiend - 7,5% | 6,95
Een robuust, koperkleurig winterbier met een zacht-bittere en fruitige smaak door gedroogde curaçao schillen.

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
Texels Jutters Bock – 7,0% **30 cl** | 5,25
Een vol, robijnrood herfstbockbier met een moutig karakter, tonen van karamel en een subtiel bittertje in de afdronk.

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 | 3,90
Royal Bliss | Ginger Ale | Ginger beer | 4,25
Fuze tea keuze: Sparkling, Green Tea of Peach | 3,90
Chaudfontaine | 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
Melk | 3,00

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 achter-grond 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 runder-carpaccio, tonijn en vangst van de dag.

DRANKENKAART

Pinos Rioja | zacht en fruitig | glas 6,^{25} | fles 31,^{50}
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. Een 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 frissigheid. 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 grillspecialiteiten.
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 Josper.
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 Josper gerechten.

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}

HIGH TEA / WINE / BEER / COCKTAIL

Uitsluitend op reservering

HIGH TEA - 2 UUR DUREND | 29,^{50} 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,^{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.

HIGH COCKTAIL - 2 UUR DUREND | 39,^{50} 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.*

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 & RUIME PARKEERGELEGENHEID

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

1837 GRAND CAFÉ

Grandcafe1837.nl