

Guilty pleasures van de Barones

Monchou gebakje	4.75
Hazelnoot nougatine	4.75
Appeltaart	4
Honing taart met walnoten	4.5
Seizoensgebak (zolang de voorraad strekt)	4.75
Muffins	3

High Tea time

Heerlijk 2 uur lang genieten van zoet & zaligheden Bij de Barones. De high tea start met een lekker drankje en een kasteelge-maakt soepje. Gevolgd door een etagère met 3 zoete- en 3 hartige gerechten, geserveerd met een gezellige pot thee. Een (mini) Brabants worstenbroodje mag natuurlijk niet ontbreken.

High Tea 29,50 pp*

Maak je High Tea compleet met een bezoek aan het kasteel:

High Tea + entree €34,50 pp*

**Te reserveren van dinsdag t/m zondag*

Welkom! U weet natuurlijk wel wie ik ben, maar toch stel ik me graag even aan u voor.

Albertine Renira Alexandra van Heeckeren van Kell is de naam. Ik ben geboren in Londen in 1899, en mijn huwelijk met Baron Willem van den Bogaerde bracht mij in 1940 naar Heeswijk. Een goede partij, maar vergis u niet, ik was zelf ook niet van de minste afkomst. Niet voor niets werd ik gekozen als hofdame van koningin Wilhelmina en bruidsmeisje van prinses Juliana. Wist u dat zij het kasteel zelf ook wel eens een bezoek gebracht heeft?

Mijn echtgenoot, Baron Willem van den Bogaerde, was de laatste eigenaar van kasteel Heeswijk. Door problemen rondom een erfenis konden we echter niet het kasteel betrekken, maar woonden we hier, in het koetshuis. Ook een geriefelijk onderkomen, zoals u ziet.

Ik ben altijd graag betrokken geweest bij lokale initiatieven en verenigingen. Ook heb ik het als een van mijn taken gevoeld Kasteel Heeswijk zoveel mogelijk in ere te herstellen, en monument en collectie veilig te stellen voor de toekomst. Komt u gerust een keer kijken. Maar geniet toch vooral eerst van de zaligheden!



Welkom BIJ DE BARONES ZOET & ZALIGHEDEN



Koffie specials

KARAMELLO LATTE	5
Melk- espresso- karamelsiroop- slagroom- karamelblokjes	
CHOCO LATTE	5
Melk- espresso- chocolade siroop- slagroom- chocodip	
PUMPKIN SPICE	5
Melk- espresso- pumpkin spice siroop- slagroom- kaneel	
VERWENKOFFIE VAN DE BARONES	6.5
Koffie naar keuze- slagroom- likeurtje- koek van bakkerij Doormernik	
SPANISH COFFEE	7.5
Likeur 43- koffie- slagroom	
IRISH COFFEE	7.5
Irish whisky- basterdsuiker- koffie- slagroom	

Kasteel bezoeken?

Kijk op www.kasteelheeswijk.nl wat er nu en binnenkort te doen is.

Wijnen

WIT	5
Couveys Chardonnay- Frankrijk- Pays d'oc <i>Zacht en elegant van smaak, geconcentreerd en een fraaie, lange afdronk.</i>	
La tulipe – Sauvignon blanc – Frankrijk – Gascogne <i>Fruitige, knisperfrisse wijn met een mineralige afdronk.</i>	
Castellani – Donna terra – Pinot Grigio – Sicilia – Italië <i>Een delicate, rijke en weelderige wijn.</i>	
ROSÉ	5
La tulipe – Grenache noir – Languedoc – Frankrijk <i>Frisse en smakelijke rosé met een prachtige lichte kleur en heerlijke fruitige aroma's.</i>	
El Aritza – Tempranillo – Spanje <i>Droge, frisse rosé met een lichte kleur en fruitige aroma's.</i>	
ROOD	5
Chiloe – Merlot – Maule Valley – Chili <i>Een levendig bouquet van rood fruit met een zachte toets van karamel en vanille.</i>	
Castellani – Campo di Marzo – Primitivo – Italië <i>Dieprode kleur met uitbundige aroma's van vers rood fruit. Pittig en levendig qua stijl.</i>	
Luigi Bosca – La Linda – Malbec – Argentinië <i>Intense rode kleur en impressies van kruiden en kersen. Rijpe smaak en lichte houttonen door drie maanden rijping op Amerikaans eiken.</i>	

Bij de borrel

BITTERBALLEN	9
Airfryer- 8 stuks- mosterdmayo	
BITTERGARNITUUR	9.5
Airfryer- 8 stuks- truffelmayo	
VEGETARISCHE HAPJES	9.5
Airfryer- 8 stuks- chilisaus	
NACHO'S	9
Kaassaus- tomaat- lente ui- aioli- chilisaus	
NACHO'S PULLED MEAT	12
Kaassaus- pulled meat- lente ui- aioli- chilisaus	
 Even pauze	
BRABANTS WORSTENBROODJE	5
Mosterdmayonaise	
VEGAN WORSTENBROODJE	5.5
Chilisaus	