

M E N U

Welkom

.....
BIJ DE BARONES
.....



Albertine Renira Alexandra van Heeckeren van Kell

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.

LUNCH

BAGELS

bruin of wit



Carpaccio

15

sla - komkommer - rode ui
tomaat - oude kaas - truffelmayo

Pulled Chicken

15

sla - komkommer - rode ui
tomaat - mangochutney

Gerookte Zalm

15

sla - komkommer - rode ui
tomaat - lemon pepper mayo

Brie

15

sla - komkommer - rode ui
tomaat - huisgemaakte perencompote

Heb je een allergie?
Overleg met onze
medewerkers.

SOEP

Seizoenssoep

7

kasteelgemaakt met knoflookbroodje

Tomatensoep

7

kasteelgemaakt met knoflookbroodje



 kan vegetarisch geserveerd worden

 kan glutenvrij geserveerd worden

... KROKETTEN ...

Rundvlees

12

2 kroketten (airfryer) - bruin Kilsdonks molenbrood
mosterdmayo

Bospaddenstoelen 🌿

15

2 kroketten (airfryer) - bruin Kilsdonks molenbrood
truffelmayo



... SPECIALS ...

Kasteelbordje 🌿

15

tomatensoepje
mini broodje met brie - perencompote - komkommer
rundvleeskroket – bruin Kilsdonks molenbrood

Open Tosti Pulled Chicken

12.5

kaas – mangochutney

RIDDERS & PRINSESSEN

Poffertjes   6
poedersuiker

Mini Soepje   3.5
tomaat

Zoet Beleg   2.75
2 witte boterhammen
hagelslag - jam - boter

Tosti Ham-Kaas  6.5
wit brood - ketchup

Tosti Kaas   6
wit brood - ketchup

Kroketje 6
wit brood - mayo

LEKKER HAPJE

Brabants Worstenbroodje 5
mosterdmayo

Vegan Worstenbroodje  6
chilisaus

Bitterballen 9.5
(airfryer) 8 stuks - mosterdmayo

Oesterzwam Bitterballen  9.5
(airfryer) 6 stuks - truffelmayo

Nacho's   10
kaassaus - bosui - aioli - chilisaus

Nacho's Pulled Chicken  15
kaassaus - bosui - aioli - chilisaus

KOFFIESPECIALS

Latte Special

7.5

melk - espresso - slagroom

siroop – topping

Kies uit: Karamel | Choco | Winter spice

Spanish Coffee

8

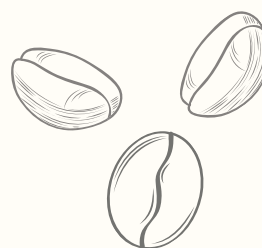
likeur 43 - koffie - slagroom

Irish Coffee

8

Irish whisky - basterdsuiker

koffie - slagroom



GUILTY PLEASURES

van de *Barones*

Monchou Gebakje

5

Seizoensgebak

5

Hazelnoot Nougatine

5

Mini Brownie

3

Appeltaart

4.5

Honingtaart met
walnoten

5

High Tea

2 uur lang genieten van zoet & zaligheden Bij de Barones. De high tea start met een lekker drankje en een kasteelgemaakt soepje. Gevolgd door een etagère met zoete en hartige gerechten, geserveerd met een gezellige pot thee.

High Tea 30,50 pp *

Combineer met een bezoek aan het kasteel:

High Tea + entree 37,50 pp *

**Te reserveren van dinsdag t/m zondag*



DRANKEN

Koffie	3.5	Coca cola / zero	3.5
Cappuccino	4	Fanta orange / cassis	3.5
Koffie verkeerd	4	Sprite	3.5
Latte macchiato	4.25	Chaudfontaine	3.5
Espresso	3.5	<i>blauw / rood</i>	
Dubbele espresso	5	Fuze tea	4
Flat white	4.75	<i>green / sparkling</i>	
Thee	3.5	Tonic	4
Verse munt thee	4.25	Bitterlemon	4
Verse gember thee	4.25	Ginger ale	4
Warme chocomel	4.75	Ginger beer	4
Warme chocomel		Pink aromatic berry	4
met slagroom	5	Rivella	4
		Verse jus d'orange	5
		Appelsap	4
		Fristi	4
		Chocomel	4
		Ranja	1.75
		Melk	3

WIJNEN

wit

Chardonnay - Couveys - Pays d'oc - Frankrijk	5.5
Sauvignon blanc - La tulipe - Frankrijk	5.5
Pinot Grigio - Castellani - Italië	5.5
Prosecco 200 ml	8.5



rosé

Grenache noir - La tulipe - Frankrijk	5.5
Tempranillo - El Aritza - Spanje	5.5

rood

Merlot - Chiloe - Chili - Maule Valley	5.5
Primitivo - Castellani - Italië	5.5