

Welkom in Burcht Hertog Jan ,

De Burcht ligt in een bosrijke omgeving op de grens van Oud-Turnhout en Ravels, vlakbij Turnhout en Arendonk. Midden in het vroegere jachtdomein van de hertog van Brabant.

We liggen tussen natuurgebied de Liereman en de Staatsbossen, midden in de natuur. Ook het Turnhouts vennengebied is vlakbij. Een paradijs voor wandelaars en fietsers.

Deze oude Kempische hoeve werd gerestaureerd en omgevormd tot een kasteelhoeve. Het authentieke interieur is volledig met de hand en ambachtelijk vervaardigd.

In Burcht Hertog Jan kom je terecht in een wondere, warme droomwereld die je even laat ontsnappen uit de dagelijkse sleur. Geniet van een uitgebreid diner, een snelle lunch, een frisse pint of een heerlijke snack. Er is ook een ruim en zonnig terras. De ideale plek om even uit te rusten tijdens een fiets- of een wandeltocht. Ondertussen kunnen de kinderen zich helemaal laten gaan in de speeltuin.

Menu Hertog Jan

€ 35

*Tomaat mozzarella
of
Kroketje van Ibericoham*

-

Marktsoepje

-

*Oostends visserspotje
of
Stoofpotje van lamsvlees
Frietjes of kroketjes*

-

Dessert van de chef

Nuttig om te weten:

- Wij geven één rekening per tafel.
- Per tafel graag de keuze beperken tot 4 verschillende gerechten per gang
- Menu's zijn enkel per tafel verkrijgbaar
- Het is mogelijk te betalen met cash, bankcontact of visa

Snacks (tot 17.00u)

Croque Monsieur	€ 8,70
Croque Madame (met 2 spiegeleieren)	€ 9,70
Croque Hawaï	€ 9,90
Toast van't huis (met gerookte zalm en verse tartaar)	€ 13,90
Uitsmijter met kaas en/of ham en 2 eitjes	€ 9,90
Uitsmijter De Burcht	€ 12,90
3 spiegeleitjes op toast met kaas, ham en spekblokjes	
Vissersplank	€ 14,90
garnaalkroketje, krabsalade, gerookte zalm en een gekookt eitje, geserveerd met brood	
Boerderijplank	€ 13,90
Ibericokroketje, ham, vleessalade en een gekookt eitje, geserveerd met brood	
Kaasplank	€ 12,50
assortiment Franse kazen, geserveerd met brood	

Hartige hapjes

Olijven	€ 3,50
Kaasblokjes	€ 4,50
Koud gemengde tapas (kaas, ham, uitjes, olijven en zongedroogde tomaten)	€ 8,50
Bitterballen	€ 5,50
Mini loempia's	€ 6,50
Gefrituurde gemengde hapjes (12 stuks)	€ 9,50
Borrelbordje (pancetta, kaas, olijven, zilveruitjes, bittenballen (3) en gerookte zalm)	€ 15,50

Voorgerechten

Ambachtelijke abdijkaaskroketten	€ 12,90
Ambachtelijke grijze garnaalkroketten	€ 14,90
Kroketjes van Ibericoham	€ 13,90
Rundscarpaccio met parmezaan en pijnboompitjes	€ 13,90
Gerookte zalm met verse tartaar	€ 13,90
Scampi (5 stuks) van de chef	€ 14,90
Scampi (5 stuks met lookroom)	€ 14,90

Soepen

Verse tomatensoep met balletjes	€ 5,80
Seizoensoep	€ 6,50
Visserssoep	€ 7,50

Kasteelbrunch

Geniet elke zondag van een royale Kasteelbrunch.

Maak eerst een fikse wandeling of slaap lekker uit en schuif daarna aan voor een uitgebreid ontbijtbuffet, met dagverse soep, beuling met appelmoes, gehaktballetjes met krieken, een ruim assortiment brood, fijne charcuterie, Franse kazen, huisgemaakt salades en gerookte zalm.

En natuurlijk niet te vergeten: een glaasje cava en een heerlijk nagerecht!

Elke zondag van 11u - 13u (enkel op reservatie) € 24,90 per persoon

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes, kroketten, brood of puree

Vleesgerechten

Rundstoverij van moemoe met witloofsalade.	€ 18,90
Stoverij van varkenswangetjes met donkere Gageleer	€ 21,50
Koninginnehapje met hoevekip	€ 18,90
Stoofpotje van de Liereman met zwartpootkip, spek, wortelen, ajuin, Luikse siroop & Gageleer	€ 21,90
Ierse steak	€ 22,90
Toscaanse steak met olijfolie, parmezaan, rucola en tomaatjes	€ 23
Middeleeuwse Bout een gemarineerd en gerookt hammetje. geserveerd met een slaatje en zachte mosterdsaus	€ 23,50
Varkenshaasje met graanmosterdsaus	€ 22,90
Ribbikes geserveerd ananas en een sausje	€ 18,90
Pepersaus of champignonsaus	€ 2,50
Gebakken champignons of bearnaisesaus	€ 3,50

Visgerechten

Visserspotje van het huis met zalm, kabeljauw, scharreltong, schelvis en scampi in een zachte witte wijnsaus	€ 21
Scampi op wijze van de chef met tomaat, ajuin, paprika, champignons en look	€ 21,80
Scampi in lookroom verse look en een vleugje pastis	€ 19,40
Zeetong +/- 500g	€ 37,00
Gebakken Forel met boter en amandelen	€ 19,90
Kabeljauw met tuinkruidensaus	€ 23
Fish & chips met huisgemaakte tartaar	€ 19

Pasta linguine

Pasta Bolognaise	€ 13,90
<i>volgens ons traditioneel familierecept</i>	
Pasta Arrabiata	€ 14,80
<i>een pittig sausje van tomaat, paprika, ui, look, en verse kruiden, gegratineerd in de oven.</i>	
Pasta met wokgroenten, Aziatische pesto & curry	€ 17
Burcht pasta	€ 22
<i>met scampi, spek en zuiderse groenten</i>	

Uit de moestuin

Salade Tomaat Mozzarella	€ 16,50
Salade Hawaii	€ 17,90
<i>met gebakken kip en ananas</i>	
Salade Geitenkaas	€ 17,90
<i>met artisanale geitenkaas en heerlijke honing van eigen bodem</i>	
Salade Oostende	
<i>met gerookte zalm, gebakken scampi en Oostendse garnalen</i>	
	€ 22,50
Salade van de Burcht	€ 19
<i>met kip; champignon, boontjes en gefrituurde patatjes</i>	

Voor schildknaapjes tot 12 jaar

Kinderspaghetti.	€ 6,80
Prinsenhapje of Prinsessenhapje	€ 7,80
Curryworst of Bitterballetjes	€ 6,90
Kippenblokjes met appelmoes	€ 8,80
Fish & chips	€ 11,00
Kinderijsje	€ 3,50

Het ijssalon

met Belgisch roomijs

Coupe Vanille of Mokka	€ 6,90
Coupe Dame Blanche	€ 7,90
Coupe Brésilienne	€ 7,90
Banana split	€ 8,50
Coupe met advocaat	€ 7,90
Coupe Vers fruit (seizoen)	€ 8,90
Dessert "Burcht Hertog Jan"	€ 9,90
<i>een pallet kleine desserts van de chef</i>	
Supplement slagroom	1,00

Toetjes en taartjes

warme appelstrudel of ambachtelijk appelgebak

Natuur	€ 5,90
Met vanille ijs	€ 6,90
Met vanille ijs en slagroom	€ 7,70

Pannenkoek met suiker of siroop	€ 6,30
Chocolademousse	€ 6,30
Chocolademouelleux met vanille ijs	€ 7,80
Tarte tatin	€ 6,90

Burchtkoffie

met hazelnootlikeur, advocaat en slagroom

€9,90

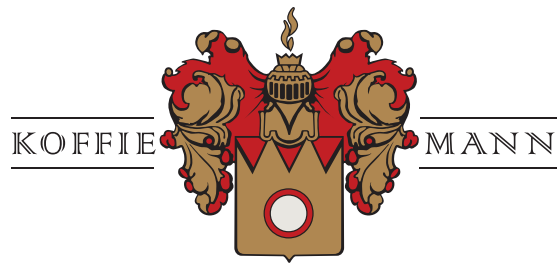
De Burcht Kaasplank

12,50€

Een heerlijk assortiment Franse kazen (150 gram) geserveerd met brood.

Suggesties

<i>Mosselen natuur</i>	€ 24,5
<i>Mosselen in witte wijn</i>	€ 25,5
<i>Mosselen met look</i>	€ 25,5
<i>Mosselen met lookroom</i>	€ 25,5
<i>Mosselen "Burcht Hertog Jan"</i> <i>met look, tomaten, paprika & basilicum</i>	€ 26,5
<i>Kabeljauw in witte wijnsaus</i>	€ 24,90
<i>Pasta met gerookte zalm, scampi</i> <i>& tuinkruidensaus</i>	€ 21,90
<i>Burcht Vleeschotel</i> <i>met kip, worst, varkenshaasje, spek & steak</i>	€ 26,90



Tevreden over onze koffie?

Koffiemann is een eigen, exclusieve koffiemélange gemaakt met 100% arabica koffiebonen. De mengeling wordt samengesteld met hoogwaardige bonen uit Bolivië en Ethiopië. De koffie heeft een mooie ronde smaak met lichte toetsen van chocolade en noten.

Koffiemann wordt zacht gebrand, op ambachtelijk wijze en onmiddellijk verpakt zodat alle aroma's goed bewaard blijven.

Koffiemann 1 kg (bonen, gemalen of deca) € 24,90



Ook volgende producten kan je hier kopen om thuis na te genieten:

Huisgemaakte advocaat van de Burchtkippen	€ 4,50
Vermouth 'Rimbaud'	€ 24,90
Huiswijn Burcht Hertog Jan	
wit, rood & rosé	€ 8,90