

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

€ 45

*Rundscarpaccio
of
Huisgenaakt garnalkroketje*

-

Seizoensoep

-

*Stoofpotje van de Liereman
of
Gebakken forel*

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	€ 13,50
Croque Madame (met 2 spiegeleieren)	€ 14,50
Croque Hawaï	€ 14,50
Toast van't huis (met gerookte zalm en verse tartaar)	€ 16,90
Loempia met curry	€ 13,50
Thaise scampi in filodeeg	€ 13,50
Vissersplank garnaalkroketje, krabsalade, gerookte zalm en een gekookt eitje, geserveerd met brood	€ 16,50
Boerderijplank Parmahamkroketje, gerookte ham, vleessalade en een gekookt eitje, geserveerd met brood	€ 15,50
Kaasplank assortiment Franse kazen, geserveerd met brood	€ 14,50

Hartige hapjes

Olijven	€ 5
Kaasblokjes	€ 6
Koud gemengde tapas (kaas, ham, uitjes, olijven en zongedroogde tomaten)	€ 12,50
Bitterballen	€ 8,50
Mini loempia's	€ 7,5
Gefrituurde gemengde hapjes (12 stuks)	€ 11,50
Borrelbordje (pancetta, kaas, olijven, zilveruitjes, bittenballen (3) en gerookte zalm)	€ 15,80

Voorgerechten

Huisgemaakte abdijkaaskroketten	€ 15
Huisgemaakte garnalkroketten	€ 17
Huisgemaakte kroketjes van Parmaham	€ 15,5
Huisgemaakte kroketjes van rivierkreeft, gedroogde ham & kaas	€ 17
Rundscarpaccio met parmezaan en pijnboompitjes	€ 16,90
Gerookte zalm met verse tartaar	€ 16,90
Scampi (5 stuks) van de chef	€ 16,90
Scampi (5 stuks met lookroom)	€ 16,90

Soepen

Verse tomatensoep met balletjes	€ 6,30
Seizoensoep	€ 6,80
Visserssoep	€ 9,20

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) € 28,50 per persoon

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes, kroketten, brood of puree

Vleesgerechten

Rundstoverij van moemoe	€ 21
Stoverij van varkenswangetjes met donkere Gageleer	€ 23,50
Koninginnehapje met hoevekip	€ 20,50
Stoofpotje van de Liereman met zwartpootkip, spek, wortelen, ajuin, Luikse siroop & Gageleer	€ 23,50
Rundsteak	€ 24,90
Toscaanse steak met olijfolie, parmezaan, rucola en tomaatjes	€ 25,90
Middeleeuwse Bout een gemarineerd en gerookt hammetje. geserveerd met een slaatje en zachte mosterdsaus	€ 26,50
Ribbokes geserveerd ananas en een sausje	€ 22,50
Pepersaus of champignonsaus	€ 2,80
Gebakken champignons of bearnaisesaus	€ 3,80

Visgerechten

Visserspotje van het huis met zalm, kabeljauw, scharreltong, schelvis en scampi in een zachte witte wijnsaus	€ 24
Scampi op wijze van de chef met tomaat, ajuin, paprika, champignons en look	€ 23,50
Scampi in lookroom verse look en een vleugje pastis	€ 23
Sliptongetjes twee stuks	€ 25,90
drie stuks	€ 30,90
Gebakken Forel met boter en amandelen	€ 22,90
Fish & chips met huisgemaakte tartaar	€ 21

Pasta linguine

Pasta Bolognaise	€ 16,50
volgens ons traditioneel familierecept	
Pasta Arrabiata	€ 18,50
een pittig sausje van tomaat, paprika, ui, look, en verse kruiden, gegratineerd in de oven.	
Burcht pasta	€ 23,50
met scampi, spek en zuiderse groenten	
Pasta van de Liereman	€ 23,50
met zwartpootkip, spek, wortelen, ajuin, Luikse siroop & Gageleer	

Uit de moestuin

Salade Hawaii	€ 21
met gebakken kip en ananas	
Salade Geitenkaas	€ 21
met artisanale geitenkaas en heerlijke honing van eigen bodem	
Salade van de Burcht	
met gerookte zalm, gebakken scampi en Thaise scampi in filodeeg	
	€ 24,50

Voor schildknaapjes tot 12 jaar

Kinderspaghetti.	€ 8
Prinsenhapje of Prinsessenhapje	€ 11
Currywurst of Bitterballetjes	€ 8,5
Kippenblokjes met appelmoes	€ 11
Fish & chips	€ 13
Kinderijsje	€ 3,80

Het ijssalon

met Belgisch roomijs

Coupe Vanille of Mokka	€ 7,20
Coupe Dame Blanche	€ 8,20
Coupe Brésilienne	€ 8,20
Banana split	€ 9,50
Coupe met advocaat	€ 8,20

Dessert "Burcht Hertog Jan" € 10,90
een pallet kleine desserts van de chef

Supplement slagroom 1,20

Toetjes en taartjes

warme appelstrudel of ambachtelijk appelgebak

Natuur	€ 6,20
Met vanille ijs	€ 7,20
Met vanille ijs en slagroom	€ 8

Pannenkoek met suiker of siroop	€ 6,70
Chocolademousse	€ 7
Chocolademoelleux met vanille ijs	€ 9

Burchtkoffie

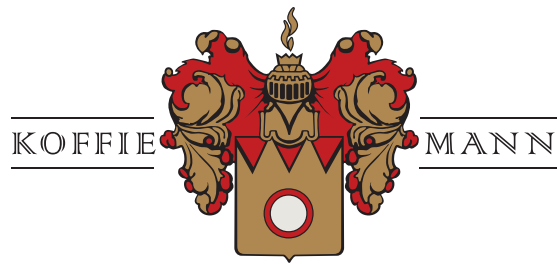
met hazelnootlikeur, advocaat en slagroom

€ 11

De Burcht Kaasplank

14,50€

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



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