



## Salades

### Carpaccio

Rund | Parmezaan | salade | truffelcrème 9

### Vissalade

Gerookte vissoorten | garnalen | salade 9

### Geitenkaas salade

Salade | geitenkaas | noten 8

### Caesar salade

Sla | croutons | Parmezaan | ei | ansjovis 8

## Soep

### Lente-uisoep

6

### Bisque

8

## Flammkuchen

Flammkuchen is een heerlijke dunne, krokante variant op de pizza. Besmeerd met crème fraîche op diverse manieren belegd en afgebakken in de steenoven.

### Klassiek

Spek | uien | crème fraîche 8

### Zalm

Gerookte Zalm | crème fraîche | rucola 9

### Parmaham

Parmaham | rucola | parmezaan | tomatini 9

### Mediterraan

Tomatini | olijven | uien | mozzarella | pesto 8

Brasserie Baronne is open donderdag tot en met zaterdag vanaf 17.00 uur. Op zondag zijn wij uitsluitend geopend voor lunch en diner. Wij zijn op zondag vanaf 12.00 uur geopend.

## Sandwiches

### Clubsandwich Doddendael

Ei | bacon | zalm | ui | tomaat | komkommer | sla | frites 10

### Sandwich gerookte kip

Krokante bacon | mosterdcrème | salade 8

### Sandwich zalm

Zalm | rode ui | citroencrème | scharreleitje 8

### Sandwich brie

Brie | tapenade walnoten | Ewijkse honing

### Black Angus burger

180 gram black angus rundvlees | smoked cheddar | tomaat | chutney van ui | truffelmayonaise | frites 15

### Kroketten met brood

Rundvleeskroketten | mosterd | salade 8

## Ambachtelijke worsten

Beleef de smaak van de vakantie! En bestel heerlijke worstjes van **Brandt&Levie!**

Prijzen per stuk vanaf 5



## Dodden-Deli

Wie het landgoed oprijdt en zijn auto parkeert, wordt omringd door de grote hoeveelheid appel-, peren- en walnotenbomen. Verder heeft het landgoed nog kersen-, pruimen- en kweeperenbomen. De appels worden gebruikt voor appelsap en appelstroop. De kweeperen worden verwerkt tot een gelei, heerlijk bij bijvoorbeeld een kaasplateau. Zo hebben we ook onze eigen zomerhoning. Wij gebruiken zoveel mogelijk producten van eigen landgoed of streek. Deze Dodden-deli producten zijn ook te koop in de Brasserie.

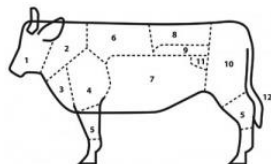
Sinds 2016 hebben we naast onze eigen appelcider ook onze eigen wijn, Holly Cow. Beide worden geserveerd in de Brasserie en zijn tevens te koop om thuis van te genieten.

## Meat market (prijs per gram)

In de Brasserie hebben wij een Meat market. Hier kunt u zelf uw favoriete stuk rundvlees uitkiezen. Ook kunt u zelf de bereidingswijze aangeven: uit de pan of van de Black Bastard.

De prijs van het vlees wordt per gram in rekening gebracht. Alle Meat market gerechten worden geserveerd met een saus naar keuze, salade en Franse frieten met huisgemaakte mayonaise.

Meat market is geopend donderdag tot en met zondag vanaf 17 uur. Prijs is vanaf 100 gram. Prijzen worden berekend per gram.



### BRUNCH OP TAFEL

Heerlijk tafelen met familie of vrienden. De brunch wordt alleen op reservering, per tafel, geserveerd € 24,00 per persoon

Ontvangst met een glas prosecco – kop soep – minibroodjes – croissants - chocoladebroodjes – diverse soorten kaas met vijgenbrood – diverse soorten luxe beleg – kleine pasteitjes met een ragout van champignon – gerookte vissoorten – carpaccio met truffelcrème – crolini's (mini hapjes van bladerdeeg) – garnalenkroketjes – kipspiesjes met noten en bosui – zoetwaren en jam.



### HIGH TEA

Niets is zo gezellig als een high tea op tafel vanaf € 17,50 per persoon. Diverse soorten thee - scones met jam en clotted cream - slagroomsoesjes - cake - diverse zoetigheden - sandwiches belegd met gerookte zalm, Brie, rosbief, kaas & filet Américain. De high tea is uit te breiden met - diverse kaassoorten € 3,50 per persoon.

*De brunch en high tea zijn uitsluitend op reservering.*

## Prinsen & Prinsessen menu

### Hamburger

Black Angus | broodje | frites 8

### Flammkuchen kids

Kaas | tomatini 7

### Boterham

Bruine/witte boterham met hagelslag of jam 3

### Kinderijsje in "kasteel" beker

In meeneem beker voor thuis 3,50