



Salades

Carpaccio

Rund | Parmezaan | salade | truffelcrème 10

Vissalade

Gerookte vissoorten | garnalen | salade 10

Geitenkaas salade

Salade | geitenkaas | noten 9

Caesar salade

Sla | croutons | Parmezaan | ei | ansjovis 9

Soep

Pompoen soep

6

Bisque

9

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 9

Zalm

Gerookte Zalm | crème fraîche | rucola 10

Parmaham

Parmaham | rucola | parmezaan | tomatini 10

Mediterraan

Tomatini | olijven | uien | mozzarella | pesto 9

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

Zalm of kip | ei | bacon | ui | tomaat | komkommer | sla | frites 11

Sandwich gerookte kip

Gerookte kip | bacon | kerriecrème | komkommer | tomaat | rode ui 9

Sandwich zalm

Zalm | rode ui | komkommer | tomaat | citroencrème | scharreleitje 9

Sandwich brie

Brie | walnoten | honing | tomaat | komkommer | rode ui 9

Sandwich oude kaas

Oude kaas | mosterdmayo | rode ui | komkommer | tomaat 9

Sandwich serranoham

Serranoham | aceto balsamico | tomaat | komkommer | rode ui 9

Black Angus burger

180 gram black angus rundvlees | smoked cheddar | tomaat | chutney van ui | truffelmayonaise | frites 16

Kroketten met brood

Rundvleeskroketten | mosterd | salade 9



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 appelcider 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.

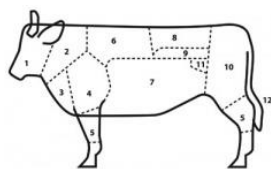
Sinds 2016 hebben we naast onze eigen appelcider ook onze eigen wijn, Holly Cow. Beide worden geserveerd in de Brasserie en zijn tevens te koop om thuis van te genieten.

Meat market (prijs per gram)

In de Brasserie hebben wij een Meat market. Hier kunt u zelf uw favoriete stuk rundvlees uitkiezen.

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 € 25,00 per persoon

Ontvangst met een glas cava - 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 - zoetwaren en jam.



HIGH TEA

Niets is zo gezellig als een high tea op tafel vanaf € 18,50 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 € 3,75 per persoon.

De brunch en high tea zijn uitsluitend op reservering.

Prinsen & Prinsessen menu

Hamburger

Black angus | broodje | frites 9

Flammkuchen kids

Kaas | tomatini 8

Boterham

Bruine/witte boterham met hagelslag of jam 3,50

Kinderijsje in "kasteel" beker

In meeneem beker voor thuis 3,75