

Menukaart



Jacob V
VAN BIJSTERVELT

—
EDITIE
HERFST
2025
—

Van harte welkom, fijn dat je er (weer) bent!



LieverGoed

COLLECTIE



Volg je ons al?

Ben je graag als eerste op de hoogte van het laatste Kasteel Bijstervelt nieuws?
Volg ons dan via Facebook en Instagram.



ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Koffie & gebak

Woensdag t/m zondag

vanaf 10:00

Lunch & High Tea

Woensdag t/m zondag

11:30 - 15:00

Borrel

Woensdag t/m zondag

15:00 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag

vanaf 17:00



Welkom bij Brasserie Jacob V



Zin in een moment van warmte en gezelligheid?

Bij Brasserie Jacob V ben je van harte welkom voor een geurige kop koffie met huisgemaakt gebak, een smaakvolle lunch, een herfstige High Tea, een borrel met karakter of een sfeervol diner.

Onze lunchkaart biedt heerlijke klassiekers zoals de clubsandwich en ambachtelijke kroketten, aangevuld met seizoensgerechten waarin de smaken van de herfst centraal staan. Voor elke smaak wat wils – welk gerecht spreekt jou aan?

Stap binnen in onze sfeervolle brasserie of neem een kijkje in de karakteristieke kapel. Of je nu komt voor een ontspannen lunch, een intiem diner, een bijzondere bruiloft, een stijlvolle condoleance of een zakelijke bijeenkomst – wij denken graag met je mee.

Voel je welkom en geniet van het najaar bij Brasserie Jacob V.

Namens Team Bijstervelt



Landgoed Bijstervelt | Zwanenhuisje

8

WERKEN BIJ :

Elke dag met een glimlach naar je werk?
Bij Kasteel Bijstervelt, Kasteel Maurick of
Kasteel Dussen? Scan de QR code



06 Lunch bij
Brasserie Jacob V



16 Dineren bij
Brasserie Jacob V

09 Drankenkaart
Brasserie Jacob V

15 Lees wat we nog meer
doen

16 LieverGoed Collectie

ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Gelieve de rekening per gezelschap te voldoen.



Medewerkers van de toekomst!

Leerlingen en stagiaires

Wij leiden hier de medewerkers van de toekomst op, zodat we jullie kunnen blijven verwelkomen en je historisch kunt blijven genieten van het kasteel.

Ieder schooljaar starten leerlingen en stagiaires op diverse afdelingen. Zowel in de keuken, bediening als bruiloften en partijen. Zie jij jezelf hier wel werken? Informeer dan naar de openstaande vacatures, we drinken graag een kop koffie met je!



Trouwen in een kapel?

Beleef een dag om nooit meer te vergeten.

Jullie bruiloft in de tuin of in een kapel. Of misschien juist een sprookjesachtige winterbruiloft mét sneeuwgarantie.

Al onze locaties zijn officiële trouwlocaties. Ieder een unieke locatie om op een prachtige plek elkaar het ja-woord te geven! Wij denken graag met jullie mee om er een onvergetelijke bruiloft van te maken!



Wist je dat....

Kasteel Bijstervelt al ruim 250 jaar bestaat en dat Klaas en Niek sinds januari 2023 de nieuwe eigenaren zijn van Kasteel Bijstervelt? Daarmee behoort Kasteel Bijstervelt samen met Kasteel Maurick en Kasteel Dussen tot de LieverGoed Collectie.

Brasserie Jacob V is vernoemd naar Jacob Derk baron Sweerts de Landas, de laatste kasteelheer en de vijfde in lijn van dit adellijke geslacht. Meer weten over dit landgoed? Vraag onze collega's naar demogelijkheden voor een rondleiding met één van onze gidsen.



www.kasteelbijstervelt.nl

Menukaart

Brasserie Jacob V

In Brasserie Jacob V kun je terecht voor een heerlijke kop koffie met gebak of een super smakelijke lunch. Welk gerecht is jouw favoriet? Ook Jacob V denkt graag mee in duurzaamheid. Wens je geen brood of frites erbij? Geef dit vooral aan, samen gaan we verspilling tegen.

Broodjes

Er is keuze uit wit of bruin brood

Carpaccio huisgemarineerd 14,5

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola

Warm broodje kip 14,5

spek | ui | champignon | kip | kaas | kimchi mayo

King crab salade 13,75

Nori | kroepoek | sesam

Clubsandwich kip 16

Parmezaanse kaas | bacon | truffelmayonaise

Ajvar roomkaas 14

Crispy mais | zoetzure groenten

Ambachtelijke rundvleeskroketten 14

2 stuks kroketten | brood | mosterd

Ambachtelijke garnalenkroketten 16,5

2 stuks kroketten | brood | aioli | citroen

Uitsmijter 13,5

3 eieren | ham en kaas | brood

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood

Caesar 17

Romeinse sla | kippendij | Parmezaanse kaas | ansjovis | ei | bacon

Warme geitenkaas 16

Honing | tijm | aceto | mango | walnoot

Vissalade 17

Zongedroogde tomaat | gamba | zalm | knoflookdressing

Voorgerechten

Carpaccio 14,5

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

Tonijn Tataki 15

Tip van de chef!
wasabi | sesam | emping

Paling 17

Brioche | Avruga kaviaar | crème fraîche

Pata Negra 18

Spaanse Iberico ham | toast | uien-appel spread

Lunchmenu van de chef

Paddenstoelensoep

Groene chili-crème

Wisselend vis-/vleesgerecht

Bijpassend garnituur

Nagerecht van de Chef

Verrassingsdessert

2 gangen 29,5

3 gangen 37,5

Heb jij een voedselallergie of -intolerantie, vraag naar onze allergenen kaart



Allergieën of dieetwensen

Hoewel wij er alles aan doen om allergenen in onze gerechten te vermijden, kunnen wij kruisbesmetting niet volledig uitsluiten. Onze keuken verwerkt ingrediënten zoals noten, gluten, schaaldieren, en andere veelvoorkomende allergenen. Hierdoor bestaat de mogelijkheid dat sporen van allergenen in onze gerechten terechtkomen.

Heeft u specifieke allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat wij ons uiterste best kunnen doen om hier rekening mee te houden. Echter, wij kunnen geen volledig allergievrije omgeving garanderen.

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood

Paddenstoelensoep



7,5

Groene chili-crème

Oirschotse kerriesoep



Tip van de chef!

7,5

Groene appel | bieslook

Kreeftensoep

17

Rivierkreeft staartjes | bieslook

Onze soepen kunnen ook in een kleine portie worden geserveerd voor €4,25. Uitzondering hierop is de kreeftensoep; hiervan is een kleine portie beschikbaar voor €9,75.

Hoofdgerechten

Dorade

25

Risotto | seizoensgroenten

Kalfssukade

23

Truffeljus

Jacob V burger

19

Guacamole | japaneño | cheddar | shiracha | tomaat | mosterdmayonaise | friet



12 uurtje

Soep van de chef

Ambachtelijke rundvleeskroket

Natuurdesembrood

met ham, kaas en gebakken ei

Keuze uit wit of bruinbrood

19,-



op verzoek mogelijk



vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Op Kasteel Bijstervelt kun je ook terecht voor een gezellige babyborrel, babyshower of gender reveal High Tea. Vraag naar de mogelijkheden.

Kindereen tot 12 jaar

Brabants worstenbroodje	5
Kleine tosti ham-kaas 	6
Kinderijsje	5

Desserts

Tarte tatin Vanille ijs slagroom	12
Nagerecht van de chef Verrassingsdessert	12
Dame Blanche Chocolade saus slagroom	12

Zoetigheden

Gebak Diverse soorten zoet voor bij de koffie	5
Café complet Diverse friandises voor bij de koffie	5

Bites en borrel

Bitterballen 7 stuks	9
Bittergarnituur 7 stuks	9
Kip van Jacob V 6 stuks	9
Gamba tempura 6 stuks	9
Pata Negra 50 gram toast uien-appel spread	18
Jacob V plateau Voor 2 personen Ambachtelijk brood 2 soorten kaas 2 soorten worst olijven bittergarnituur	23,5



Cadeaubon

“Origineel om te geven en heerlijk om te krijgen”

Wil je iemand stijlvol verrassen? Met de cadeaubon laat je een ander genieten. Dit kan met een culinaire belevenis bij de Brasserie Jacob V.





Drankenkaart

Brasserie Jacob V

Geniet van een lekker warme kop koffie of juist een verfrissende verse jus d'orange. Deze dorstlessers zijn niet alleen verkwikkend, maar tillen jouw maaltijd ook naar een hoger niveau door de perfecte balans op te nemen tussen zoet, zuur, koud en warm.

Koude dranken

Pepsi regular	3,50
Pepsi max	3,50
Royal Cassis	3,50
7-up	3,50
Sisi	3,50
Bitter Lemon	3,50
Tonic	3,50
Rivella	3,50
Ginger Ale	3,50
Ginger Beer	3,50
Chocomel	3,70
Fristi	3,70
Appelsap	3,70
Tomatensap	3,70
Sourcy blauw 0,25	3,50
Sourcy rood 0,25	3,50
LieverGoed water plat 0,75	6,00
LieverGoed water bruis 0,75	6,00
Lipton Ice Tea	3,50
Lipton Ice Tea Green	3,50
Verse jus d'orange	5,00
Crodino	5,50

Warme dranken

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele espresso	4,75
Koffie Decafé	3,50
Cappuccino Decafé	3,70
Cappuccino	3,70
Koffie verkeerd	3,70
Latte Macchiato	4,00
Thee	3,50
Verse muntthee	4,50
Verse gemberthee	4,50
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,70
Warme chocolademelk + slagroom	4,00 +0,50
Chai Latte	4,50
Dirty chai latte	5,50
Supplement Havermelk	0,80
Supplement Soyamelk	0,80

Speciale koffie's

Brabantse coffee	8,50
Schrobbeler bruine suiker koffie room	
Irish coffee	8,50
Jameson Irish whiskey bruine suiker koffie room	
Italian coffee	8,50
Disaronno amaretto koffie room	
French coffee	8,50
Grand Marnier koffie room	
Spanish coffee	8,50
Licor 43 koffie room	



Cocktails & Mocktails

Pornstar Martini	10,50
Mojito	10,50
Moscow Mule	10,50
Aperol Spritz	7,75
Limoncello Spritz	7,75
Gin no Gin	8,95
Mocktail	
Vlierbloesem	6,95
Mocktail	
Virgin Mojito	6,95
Mocktail	

Bieren

Hertog Jan	3,70
Pilsener van de tap	
Seizoensbier	5,50
Van de tap	
Heerlijke Hendrik	5,50
Karmeliet Tripel	5,50
Leffe Blond	5,00
Leffe Bruin	5,00
Leffe Blond	5,00
0.0	
Hoegaarden Radler	4,50
0.0	
Hoegaarden Radler	4,50
2.0	
Franziskaner Weizen	7,75
0,5 fles	
Liefmans	5,00
Hertog Jan	3,70
0.0	

Gin & More

Gordon's Pink Gin	9,50
Bobby's Gin	10,95
Tanqueray Flor de Sevilla	10,50
Tanqueray Blackcurrant Gin	10,50
G(rav)IN van Maurick	11,50
Gedroogd kaffierblad limoen sinaasappel Doctor Polidori tonic	





Wist je dat?

Proost op je gezondheid: de Grieken begonnen ermee. En niet omdat ze geloofden dat wijn letterlijk goed was voor je gezondheid.

Het verhaal is iets anders. In de Griekse cultuur bestond namelijk de traditie dat de gastheer de eerste slok van de wijn nam. Op die manier liet hij zijn gasten weten dat de geschonken wijn niet vergiftigd was.

Likeuren

Baileys	5,75
Amaretto Disaronno	5,75
Grand Marnier	5,30
Cointreau	5,30
Likeur 43	5,75
Limoncello	5,75

Port

Witte port	5,50
Tawny port	5,50
Ruby port	5,50

Whiskey

Jameson	5,50
Johnnie Walker Red Label	5,95
Johnny Walker Black Label	7,25
Bulliet Bourbon	6,75
Talisker 10YO Single Malt	9,95

Sterke dranken

Jonge jenever	4,25
Oude jenever	4,50
Korenwijn	4,50
Rum 3 jaar	5,50
Rum 5 jaar	6,00
Rum 7 jaar	6,50
Wodka	5,75
Jägermeister	4,50
Campari	4,75
Malibu	5,50
Calvados	6,75
Grappa	6,25
Grand Armagnac VSOP	6,50

Wijnkaart

Brasserie Jacob V



Bij een bezoek aan de brasserie van Jacob V, hoort natuurlijk ook een mooie wijn. Hieronder ziet u de wijnen die met passie & liefde zijn geselecteerd door onze sommeliers!

			Glas	Fles
Mousserend				
Kasteelbubbel Een aangenaam droge Cava met elegante bubbels. Fris en fruitig met aroma's van citrus, groene appel en een hint van perzik.	Spanje – Penedès	Xarel.lo, Macabeo, Parellada	8,50	41,00
Malard Brut Excellence Lichtgouden kleur, verfijnde mousse en elegante bubbels. Aroma's van wit fruit, brioche en citrus leiden naar een frisse, levendige smaak met droge afdronk.	Frankrijk – Champagne	Meunier, Chardonnay, Pinot Noir		75,00
Montusan Alcoholvrij	Rheinhessen – Duitsland	Chardonnay	6,50	32,50
Wit				
Marques de la Carassa Strogele kleur, fris aroma met bloemige en citrusachtige tonen.	Spanje – La Mancha	Sauvignon Blanc, Verdejo	6,00	30,00
Drops by Cecilia Beretta Floraal, fris en elegant met perzik, citrus en amandel.	Veneto – Italië	Garganega, Trebbiano	7,40	37,00
N47 Valul Lui Traian Fris en levendig met peer, perzik, citrus en subtiele mineraliteit.	Moldavië	Pinot Grigio	7,00	35,00
Gayda Sphere Frisse Chardonnay met citrus, groene appel, vanille en een romige balans.	Languedoc – Frankrijk	Chardonnay	7,60	38,00
Emmerich Knoll 2023 Rijk en kruidig met tonen van rijp steenfruit, witte peper en een minerale afdronk.	Kreutles Smaragd Oostenrijk	Grüner Veltliner		99,00
Louis Latour Weelderige, verfijnde wijn met tropisch fruit, noten en elegante houttoets.	Meursault – Bourgogne	Chardonnay		129,00
Montusan Alcoholvrij	Rheinhessen – Duitsland	Chardonnay	6,50	32,50



Glas Fles

Rood

Marques de la Carassa

Kersenrood met aroma's van fruit en zoethout. Rond en elegant.

Spanje – La Mancha

Tempranillo, Shiraz

6,00

30,00

Drops by Cecilia Beretta

Toegankelijk met aroma's van rijpe bessen, kersen en vleugje vanille. Fruitige afdronk

Corvina Ceronese

Merlot

7,40

37,00

N47 Valul Lui Traian

Licht robijnrood met aroma's van rode kersen, frambozen en een vleugje specerijen. Soepel en karaktervol.

Moldavië

Pinot noir

7,00

35,00

Montusan Alcoholvrij

Rheinhessen - Duitsland

Cabernet Sauvignon

6,50

32,50

Gayda Spere

Fijn en verfijnd met rood fruit, florale tonen en een elegante structuur.

Languedoc - Frankrijk

Syrah

7,60

38,00

Château Grand Mayne

Levendige, kruidige wijn met munt, bloemige tonen, krijtach-tige tannines en een elegante frisheid.

Saint Emelion - Frankrijk

Merlot

98,00

Pio Cesare

Krachtige, fluwelige Barolo met aroma's van rozen, truffel, laurier en verfijnde tannines.

Barolo - Italië

Nebbiolo

125,00

Rosé

Marques de la Carassa

Frisse, fruitige rosé met zachte afdronk.

Spanje – La Mancha

Tempranillo, Grenache

6,00

30,00

Drops by Cecilia Beretta

Frisse, fruitige rosé met aardbei, framboos en een droge afdronk.

Veneto - Italië

Corvina Ceronese, Molinara, Rondinella

7,40

37,00

Château Cavalier

Licht en elegant met tonen van rood fruit en een verfijnde kruidigheid.

Frankrijk – Provence

Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Rolle

8,00

40,00



Heerlijke Hendrik

In de gewelven van Kasteel Maurick huist niet alleen historie, maar ook smaak. Met trots presenteren wij Heerlijke Hendrik, ons eigen kasteelbier – vol karakter, met een vleugje Brabantse bravoure. Dit ambachtelijk gebrouwen bier is een eerbetoon aan de rijke geschiedenis van het kasteel en aan Hendrik, de legendarische naamgever die stond voor goed gezelschap en bourgondisch genieten.

Heerlijke Hendrik heeft een volle, zachte smaak met subtiele tonen van karamel en een licht kruidige afdronk – perfect in balans en verrassend doordrinkbaar. Of u nu aanschuift in de brasserie, dineert in ons restaurant of geniet op het terras, een glas Heerlijke Hendrik maakt ieder moment nét een beetje feestelijker.

Een eerbetoon in vloeibare vorm – proef de historie van Kasteel Maurick in elk slokje.

High Tea

Bij Kasteel Bijstervelt in Oirschot kun je genieten van een onvergetelijke High Tea ervaring. In een prachtige omgeving, omringd door de historische charme van het kasteel, worden de lekkerste luxueuze hapjes geserveerd. Dit is de perfecte gelegenheid om samen met familie, vrienden of collega's te genieten van een bijzondere middag.

De High Tea biedt een uitgebreide selectie van verfijnde zoete en hartige hapjes, zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten. Denk aan heerlijke scones met clotted cream en jam, smakelijke sandwiches met diverse vullingen, en een assortiment van verrukkelijke patisserie. Alles wordt geserveerd met een selectie van hoogwaardige theeën die de smaken perfect aanvullen.

Voor de kinderen is er een speciale Kinder High Tea beschikbaar, zodat ook de jongste gasten kunnen genieten van deze feestelijke ervaring. De Kinder High Tea kost €22,50 per persoon en biedt een aangepaste selectie van hapjes die speciaal zijn afgestemd op de smaak van kinderen.

De prijs voor de reguliere High Tea is €34,50 per persoon. Reserveren is noodzakelijk en dient uiterlijk één dag van tevoren te gebeuren. Informeer naar de mogelijkheden en maak van jouw bezoek aan Kasteel Bijstervelt een onvergetelijke ervaring.



Kasteel Bijstervelt in Oirschot

sinds 2023



Zakelijke mogelijkheden bij Kasteel Bijstervelt

Van vergadering tot workshop

Wist je dat Kasteel Bijstervelt diverse zakelijke opties aanbiedt? Of het nu gaat om een zakelijke afspraak, bedrijfsuitje, training, congres of workshop: het is pas écht inspirerend als dit op een bijzondere locatie plaatsvindt. Vraag ons naar de mogelijkheden.

Dineren in Oirschot bij Brasserie Jacob V.

Sluit je dag af met een heerlijk diner in Oirschot.

Laat je door de chef verrassen met een 3, 4 of 5 gangenmenu, vergezeld met zorgvuldig geselecteerde wijnen die perfect bij elke gang passen. Sluit je diner dan in stijl af met koffie met frandises! We verwelkomen je graag van woensdag tot en met zaterdag vanaf 17:00 uur.





LieverGoed

COLLECTIE



Kasteel Maurick
Maurick 3
5162NA Vught
073 204 8028
info@kasteel-maurick.nl
www.kasteel-maurick.nl



Kasteel Dussen
Binnen 1
4271 BV Dussen
0416 764 646
info@kasteeldussen.nl
www.kasteeldussen.nl



Kasteel Bijstervelt
Montfortlaan 12
5688 NM Oirschot
0499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

ADRES / TIJDEN



Montfortlaan 12 - Oirschot
+31 (0) 499 792 020
info@kasteelbijstervelt.nl
www.kasteelbijstervelt.nl

Koffie & gebak

Woensdag t/m zondag

vanaf 10:00

Lunch & High tea

Woensdag t/m zondag

11:30 - 15:00

Borrel

Woensdag t/m zondag

15:00 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag

vanaf 17:00