

# Menukaart



Jacob V  
VAN BIJSTERVELT

—  
EDITIE  
WINTER  
2025-2026  
—

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



# LieveGoed

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 warm wintermoment vol gezelligheid?

Bij Brasserie Jacob V ben je van harte welkom om even te ontsnappen aan de kou. Geniet van een dampende kop koffie met huisgemaakt gebak, een smaakvolle lunch, een winterse High Tea, een borrel met karakter of een sfeervol diner bij kaarslicht. Onze lunchkaart biedt heerlijke klassiekers zoals de clubsandwich en ambachtelijke kroketten, aangevuld met seizoensgerechten waarin de rijke smaken van de winter centraal staan. Voor elke smaak wat wils – welk gerecht laat jouw winterhart sneller kloppen?

Stap binnen in onze warme, sfeervolle brasserie of bewonder 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 beleef de winter bij Brasserie Jacob V.

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](http://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

#### Gerookte zalm 13,75

Citroen | mayonaise | kappertjes | rode ui

#### 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 Tip van de chef! 15

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

**Kabeljauw** **25**  
Risotto | seizoensgroenten

**Kalfssukade** **23**  
Truffeljus

**Jacob V kipburger** **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.

## Kinderen tot 12 jaar

- Brabants worstenbroodje** 5
- Kleine tosti ham-kaas**  6
- Kinderijsje** 5

## Desserts

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

## Zoetigheden

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

## Bites en borrel

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



## 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

<b>Pepsi regular</b>	<b>3,75</b>
<b>Pepsi max</b>	<b>3,75</b>
<b>Royal Cassis</b>	<b>3,75</b>
<b>7-up</b>	<b>3,75</b>
<b>Sisi</b>	<b>3,75</b>
<b>Bitter Lemon</b>	<b>3,75</b>
<b>Tonic</b>	<b>3,75</b>
<b>Rivella</b>	<b>3,75</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>3,75</b>
<b>Ginger Beer</b>	<b>3,75</b>
<b>Chocomel</b>	<b>3,95</b>
<b>Fristi</b>	<b>3,95</b>
<b>Appelsap</b>	<b>3,95</b>
<b>Tomatensap</b>	<b>3,95</b>
<b>Sourcy blauw 0,25</b>	<b>3,75</b>
<b>Sourcy rood 0,25</b>	<b>3,75</b>
<b>LieverGoed water plat 0,75</b>	<b>6,25</b>
<b>LieverGoed water bruis 0,75</b>	<b>6,25</b>
<b>Lipton Ice Tea</b>	<b>3,75</b>
<b>Lipton Ice Tea Green</b>	<b>3,75</b>
<b>Verse jus d'orange</b>	<b>5,25</b>
<b>Crodino</b>	<b>5,75</b>

### Warme dranken

<b>Koffie</b>	<b>3,75</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,75</b>
<b>Dubbele espresso</b>	<b>5,00</b>
<b>Koffie Decafé</b>	<b>3,75</b>
<b>Cappuccino Decafé</b>	<b>3,95</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,95</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>3,95</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,25</b>
<b>Thee</b>	<b>3,75</b>
<b>Verse muntthee</b>	<b>4,75</b>
<b>Verse gemberthee</b>	<b>4,75</b>
<b>Verse muntthee met gember en sinaasappel</b>	<b>4,95</b>
<b>Warme chocolademelk + slagroom</b>	<b>4,25 +0,50</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>4,75</b>
<b>Dirty chai latte</b>	<b>5,75</b>
<b>Supplement Havermelk</b>	<b>0,80</b>
<b>Supplement Soyamelk</b>	<b>0,80</b>

## Speciale koffie's

<b>Brabantse coffee</b>	8,75
Schrobbeler   bruine suiker   koffie   room	
<b>Irish coffee</b>	8,75
Jameson Irish whiskey   bruine suiker   koffie   room	
<b>Italian coffee</b>	8,75
Disaronno amaretto   koffie   room	
<b>French coffee</b>	8,75
Grand Marnier   koffie   room	
<b>Spanish coffee</b>	8,75
Licor 43   koffie   room	



## Cocktails & Mocktails

<b>Pornstar Martini</b>	10,75
<b>Mojito</b>	10,75
<b>Moscow Mule</b>	10,75
<b>Aperol Spritz</b>	8,00
<b>Limoncello Spritz</b>	8,00
<b>Gin no Gin</b>	9,20
Mocktail	
<b>Vlierbloesem</b>	7,20
Mocktail	
<b>Virgin Mojito</b>	7,20
Mocktail	

## Bieren

<b>Hertog Jan</b>	3,95
Pilsener van de tap	
<b>Seizoensbier</b>	5,75
Van de tap	
<b>Heerlijke Hendrik</b>	5,75
<b>Karmeliet Tripel</b>	5,75
<b>Leffe Blond</b>	5,25
<b>Leffe Bruin</b>	5,25
<b>Leffe Blond</b>	5,25
0.0	
<b>Hoegaarden Radler</b>	4,75
0.0	
<b>Hoegaarden Radler</b>	4,75
2.0	
<b>Franziskaner Weizen</b>	8,00
0,5 fles	
<b>Liefmans</b>	5,25
<b>Hertog Jan</b>	3,95
0.0	

## Gin & More

<b>Gordon's Pink Gin</b>	9,75
<b>Bobby's Gin</b>	11,25
<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b>	10,75
<b>Tanqueray Blackcurrant Gin</b>	10,75
<b>G(rav)IN van Maurick</b>	11,75
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.

### Liqueuren

<b>Baileys</b>	<b>6,00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>6,00</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>5,55</b>
<b>Cointreau</b>	<b>5,55</b>
<b>Likeur 43</b>	<b>6,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>6,00</b>

### Port

<b>Witte port</b>	<b>5,75</b>
<b>Tawny port</b>	<b>5,75</b>
<b>Ruby port</b>	<b>5,75</b>

### Whiskey

<b>Jameson</b>	<b>5,75</b>
<b>Johnnie Walker</b> Red Label	<b>6,20</b>
<b>Johnny Walker</b> Black Label	<b>7,50</b>
<b>Bulliet Bourbon</b>	<b>7,00</b>
<b>Talisker 10YO Single Malt</b>	<b>10,20</b>

### Sterke dranken

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

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

### Gayda Spere

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

Rheinhessen - Duitsland

Cabernet Sauvignon 6,50 32,50

Languedoc - Frankrijk

Syrah 7,60 38,00

### Château Grand Mayne

Levendige, kruidige wijn met munt, bloemige tonen, krijtachtige 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.





# Lieve Goed

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