

Editie Zomer 2026

BRASSERIE
JACOB
VAN BIJSTERVELT

Lunch

kaart



2026 ZOMER

Volgje ons al?

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



Wist je dat.....

Landgoed Bijstervelt al ruim 250 jaar bestaat en dat Klaas en Niek sinds januari 2023 de nieuwe exploitanten zijn van het landgoed, de kapel en de brasserie (gebouwd op de grondvesten van Kasteel Bijstervelt). Daarmee behoort Bijstervelt samen met Kasteel Maurick en Kasteel Dussen tot de LieverGoed Collectie.

Brasserie Jacob van Bijstervelt 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 de mogelijkheden voor een rondleiding met één van onze gidsen.



LIEVERGOED
COLLECTIE

Onvergetelijk thuiskomen



Bijstervelt. Hemels & natuurlijke charme

Brasserie Jacob van Bijstervelt

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

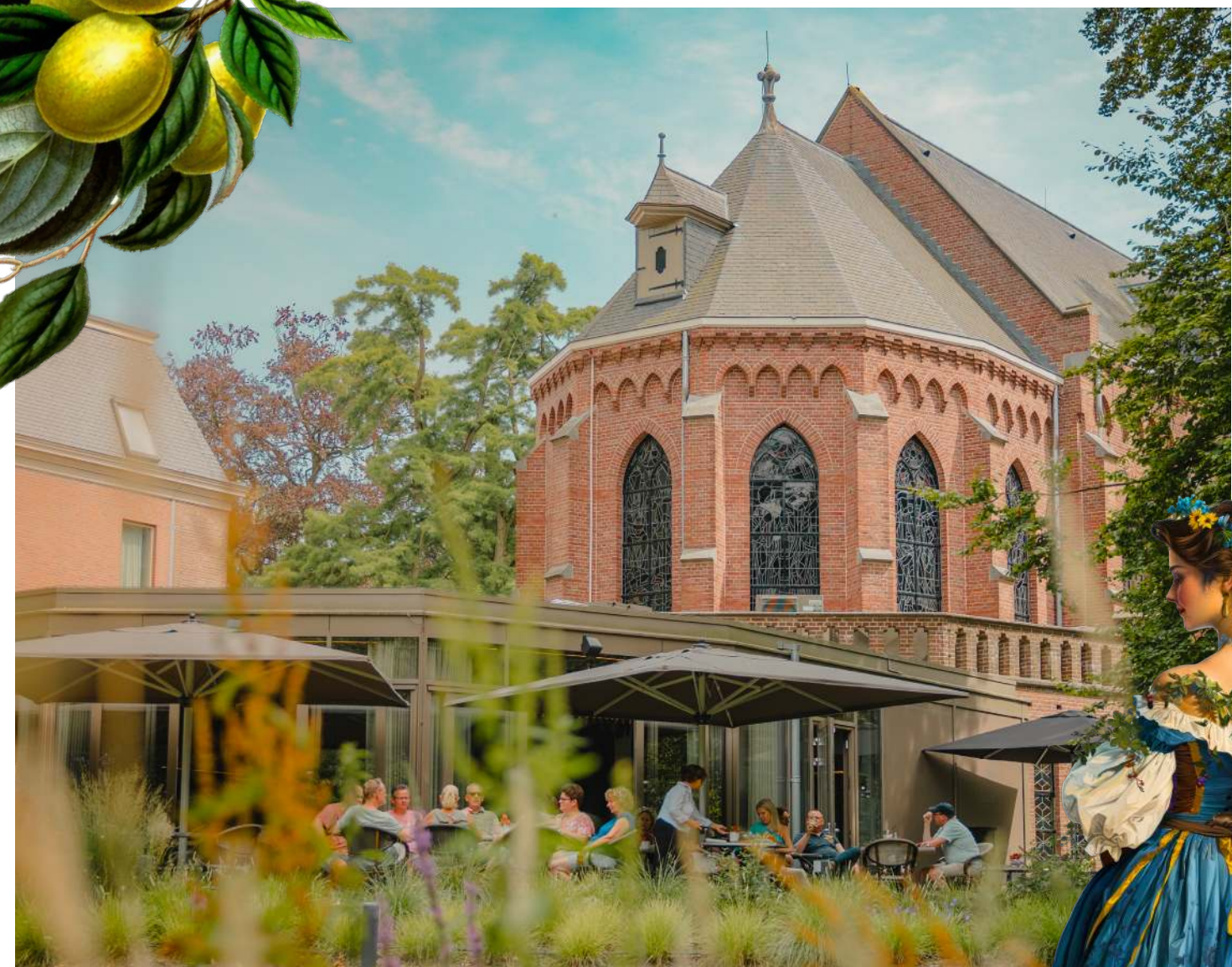
Woensdag t/m zondag 11:30 - 15:00

Borrel

Woensdag t/m zondag 15:00 - 17:00

Diner

Woensdag t/m zaterdag vanaf 17:00



Hartelijk welkom bij Brasserie Jacob van Bijstervelt

Zin in een zomerdag vol gezelligheid? Bij Brasserie Jacob van Bijstervelt ben je van harte welkom om de rijkdom van Brabant te proeven. Geniet van een heerlijke kop koffie met huisgemaakt gebak, een smaakvolle lunch, een High Tea, een borrel op het terras of van ons Brabantse shared dining in het gouden avondlicht.

Onze lunchkaart biedt heerlijke klassiekers zoals de clubsandwich en ambachtelijke kroketten, aangevuld met seizoensgerechten waarin de frisse smaken van lente en zomer centraal staan. Daarbij werken we graag samen met lokale leveranciers, zodat je kunt genieten van het beste dat Brabant te bieden heeft.

Stap binnen in onze lichte, sfeervolle brasserie of bewonder de karakteristieke kapel, midden in het groen van het landgoed. 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 zomer bij Brasserie Jacob van Bijstervelt.

Team Jacob van Bijstervelt



Landgoed Bijstervelt



06 Lunch bij Brasserie Jacob van Bijstervelt



07 Dineren bij Brasserie Jacob van Bijstervelt

09 Drankenkaart Brasserie Jacob van Bijstervelt

15 Lees wat we nog meer doen

16 LieverGoed Collectie

Welkom

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. Zie jij jezelf hier wel werken? Informeer dan naar de openstaande vacatures, we drinken graag een kop koffie met je!



JOIN THE FAMILY!

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



Op zoek naar een plek voor een zomers event? Wist je dat we verschillende mogelijkheden hebben in de kapel en de brasserie, kijk op onze website.

Samenwerking met lokale leveranciers

Het goud van Brabant



Bij Brasserie Jacob van Bijstervelt geloven we dat de mooiste smaken dicht bij huis te vinden zijn. Daarom werken we samen met gepassioneerde boeren, makers en producenten uit Brabant. Zij leveren ons de ingrediënten waarmee we de rijkdom van onze streek op tafel brengen.

Van asperges uit Oirschot en aardbeien van Brabantse bodem tot ambachtelijk brood, lokaal gerookte paling en duurzame kwaliteitskoffie. Elk product vertelt een eigen verhaal van vakmanschap, aandacht en liefde voor het land.

Door te kiezen voor lokale leveranciers ondersteunen we niet alleen de ondernemers uit onze regio, maar zorgen we ook voor verse producten van het seizoen. Zo proef je in elk gerecht de smaak van Brabant en de verbinding met het landschap waarin Brasserie Jacob van Bijstervelt thuis is.

Welkom aan tafel en geniet van het goud van Brabant!

Lunch menukaart

Brasserie Jacob van Bijstervelt

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

Hemelse Broodjes

Er is keuze uit wit of bruin natuurdesembrood

Carpaccio huisgemaarineerd Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola	14,5
Pastrami Bloemkoolpicadilly vadouvan	14,5
Warm broodje kip Spek ui champignon kip kaas kimchi	14,5
Tonijn groene curry Citroen kappertjes rode ui	13,75
Clubsandwich kip Parmezaanse kaas bacon truffelmayonaise	16
Courgette spread Gerookte amandel zoetzure groenten	14
Ambachtelijke rundvleeskroketten 2 stuks kroketten brood mosterd	14
Ambachtelijke Garnalenkroketten 2 stuks kroketten brood aioli citroen	16,5
Uitsmijters 3 eieren ham en kaas brood	13,5

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood

Caesar Romeinse sla kippendij Parmezaanse kaas ansjovis ei bacon	17
Warme geitenkaas Honing aceto mango walnoot	16
Vissalade Zongedroogde tomaat gamba zalm knoflookdressing ceviche makreel	17

BRASSERIE
JACOB
VAN BIJSTERVELT

Voorgerecht

Carpaccio Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten	14,5
Zalm <i>Tip van de chef!</i> Gepekeld dille korenwijn	15
Paling Brioche Avruga kaviaar crème fraîche	17
Pata Negra Spaanse Iberico ham toast uien-appel spread	18

Lunchmenu van de chef

29,5 (2 gangen)
37,5 (3 gangen)

Kokos | rode curry | limoen
Met bosui

Wisselend vis-/vleesgerecht
Bijpassend garnituur

Nagerecht van de Chef
Verrassingsdessert

Lunchmenu

2 gangen 29,5

3 gangen 37,5

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



Recht uit het Brabantse land..

In het seizoen komen onze asperges van Van Gerwen uit Oirschot en de aardbeien van familie Van de Ven. Ook de scharreleieren van familie LatijnHouwers uit Best vinden hun weg naar onze keuken. Vers van het land, met respect voor natuur en seizoenen.

Een deel van ons rundvlees is afkomstig van de Crole-runderen uit Het Groene Woud. Deze dieren grazen op natuurlijke wijze in de Brabantse natuur en dragen bij aan het behoud van het landschap en de biodiversiteit. Zo proef je niet alleen kwaliteitsvlees, maar ook het verhaal van de streek waar het vandaan komt.

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood

Kokos | rode curry | limoen 7,5
Met bosui

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

Kalfswang 24
Citroutijm jus

Jacob van Bijstervelt runder burger 19
Jalapeño | cheddar | tomaat | groene curry mayonaise | friet

vegetarisch OF op verzoek mogelijk

12 uurtje

Soep van de chef

Ambachtelijke rundvleeskroket

Natuurdesembrood

met ham, kaas en gebakken ei

Keuze uit wit of bruinbrood

op verzoek mogelijk

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.



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



Gouden tip.....

Op zoek naar een bijzonder cadeau?
Met de cadeaubon van de Lievergoed Collectie geef je een heerlijke ervaring cadeau. Geniet van een uitgebreide lunch of High Tea bij Brasserie Jacob van Bijstervelt of bij Catharina van Maurick in Vught, of kies voor een sfeervol diner bij Hendrik van Maurick in Kasteel Maurick. Een cadeau vol gastvrijheid, smaak en bijzondere momenten. Leuk om te geven, nóg leuker om te ontvangen.



Drankenkaart *Brasserie Jacob van Bijstervelt*

Koude dranken

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

Warme dranken

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



Speciale koffie's

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



Cocktails & Mocktails

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

Bieren

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

Gin & More

Gordon's Pink Gin	9,75
Bobby's Gin	11,25
Tanqueray Flor de Sevilla	10,75
Tanqueray Blackcurrant Gin	10,75
G(rav)IN van Maurick Gedroogd kaffierblad limoen sinaasappel Doctor Polidori tonic	11,75



Likeuren

Baileys	6,00
Amaretto Disaronno	6,00
Grand Marnier	5,55
Cointreau	5,55
Likeur 43	6,00
Limoncello	6,00

Port

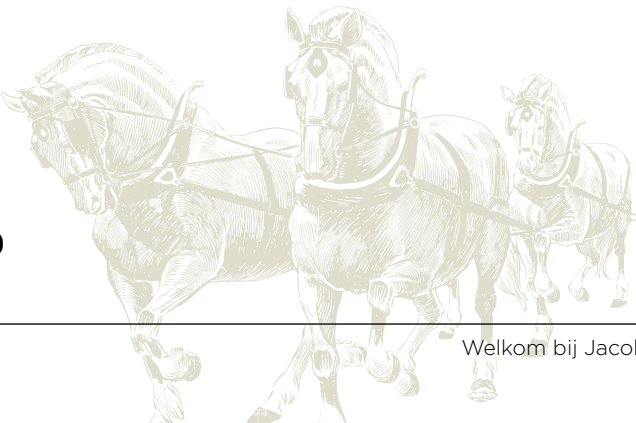
Witte port	5,75
Tawny port	5,75
Ruby port	5,75

Whiskey

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

Sterke dranken

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



Wijnkaart

Brasserie Jacob van Bijstervelt

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



Mousserend

			Glas	Fles
Kasteelbubbel	Spanje – Penedès	Xarel·lo, Macabeo, Parellada	8,50	42,50
Jaume Serra Brut Rosade	Spanje – Penedès	Pinot Noir, Trepat		46,00
Malard Brut Excellence	Frankrijk	Champagne	15,00	75,00
Chin Chin Alcoholvrij	Duitsland	Mousserend	7,50	37,50
Marqués de la Carassa	Spanje – La Mancha	Verdejo, Sauvignon Blanc	6,00	30,00
Terre di Mario	Italië - Abruzzo	Pinot Grigio	6,00	30,00
Busy Bee Private cellar	Zuid-Afrika - Swartland	Chenin Blanc, Roussanne	7,50	37,50
Wijngoed Wolf Gesteleaar	Nederland - Sint-Michielsgestel	Souvignier, Pinot Gris, Solaris en 3 andere	8,00	40,00
Domaine Gibault, Touraine Blanc	Frankrijk - Loire	Sauvignon Blanc		42,50
Métairie Les Barriques	Frankrijk - Pays d’Oc	Chardonnay		44,00
Wijngoed Thorn	Nederland - Thorn	Auxerrois		53,00
Knipser Johannishof	Duitsland, Pfalz	Riesling		57,00
Domaine Jean Collet & Fils Chablis	Frankrijk, Bourgogne	Chardonnay		62,00
Epicuro Alcoholvrij	Italië - Veneto	Garganega	7,60	38,00

Rood

Marques de la Carassa	Spanje – La Mancha	Tempranillo, Shiraz	6,00	30,00
What the Duck	Frankrijk - Côtes de Gascogne	Merlot, Tannat	8,00	40,00
Domaine Raffin	Frankrijk - Côtes du Rhône	Grenache Carignan, Mourvèdre	8,50	42,50
Wijngoed Wolf Zomerrood	Nederland - Sint-Michielsgestel	Cabernet Noir, Cabernet Cantor	9,00	45,00
Tenuta San Marco	Italië - Salento	Primitivo		37,00
Bodegas Campillo, El Niño	Spanje - Rioja	Tempranillo		47,00
Brogsitter Weingüter, Terra Noir	Duitsland - Rheinhessen	Spätburgunder		54,00
Panamera	Verenigde Staten - California North Coast	Cabernet Sauvignon		57,50
Wijngoed Thorn	Nederland - Thorn	Dornfelder		60,00
Libre y Salvaje	Spanje - Aragón	Garnacha		62,00
Marques de la Carassa	Spanje – La Mancha	Tempranillo, Grenache	6,00	30,00
Bodegas Añadas, Care Solidarity	Spanje - Aragón	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	6,00	30,00
Alle opbrengsten van deze wijn gaan naar borstkankeronderzoek.				
Busy Bee Private Cellar	Frankrijk – Aix-en-Provence	Grenache Gris, Syrah		57,50

Rose

High Tea

Bij Brasserie Jacob van Bijstervelt in Oirschot geniet je van een uitgebreide High Tea in een sfeervolle, groene omgeving op het landgoed. De historische kapel en het omliggende groen vormen het decor voor een ontspannen en bijzonder moment samen.

Tijdens de High Tea serveren we een verfijnde selectie van zoete en hartige lekkernijen, bereid met aandacht en zoveel mogelijk lokale ingrediënten. Denk aan ambachtelijke zoetigheden, verse sandwiches en seizoensgebonden verrassingen uit onze keuken.

Alles wordt geserveerd met een zorgvuldig gekozen selectie theeën die de smaken perfect aanvullen. Of je nu komt met vrienden, familie of collega's: het is een moment om echt even te genieten van Brabantse gastvrijheid in een unieke setting.

De prijs voor de reguliere High Tea is €34,50 per persoon. Reserveren is noodzakelijk en dient uiterlijk één dag van tevoren te gebeuren. 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.



Zakelijke mogelijkheden bij de Lievergoed Collectie



Van vergadering tot workshop

Wist je dat Kasteel Bijstervelt diverse zakelijke opties aanbiedt? Ook op onze andere locaties Kasteel Maurick of kasteel Dussen zijn er diverse ruimtes beschikbaar. 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 of kijk op:

www.lievergoedcollectie.nl

Onvergetelijk thuiskomen



Trouwen in een kapel?

Beleef een dag om nooit te vergeten.

Jullie bruiloft in de zomer 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!



Brabantse Shared Dining bij Brasserie Jacob van Bijstervelt

's Avonds komt Brasserie Jacob van Bijstervelt tot leven met ons shared dining concept. Aan tafel geniet je samen van een selectie van kleine gerechten om te delen, geïnspireerd op het Brabantse seizoen en bereid met ingrediënten van o.a. lokale leveranciers. In de warme sfeer van het landgoed, draait het om samen genieten. Van goed eten, goed gezelschap en het bourgondische Brabantse leven.



Heerlijke Hendrik

Naast Landgoed Bijstervelt en Kasteel Dussen is ook Kasteel van Maurick in Vugth onderdeel van de Lievergoed Collectie.

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.

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.

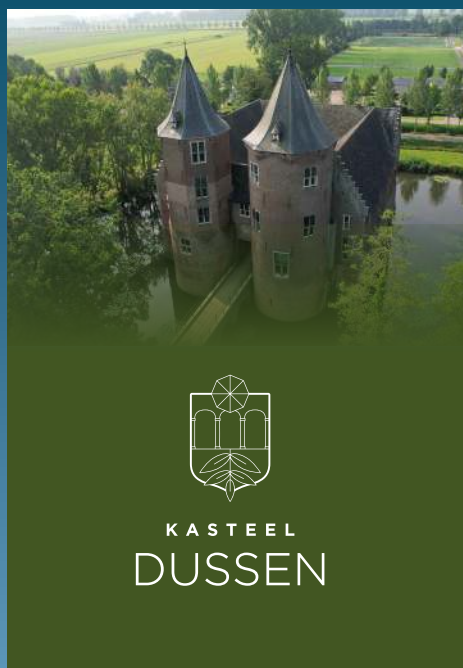
Een eerbetoon in vloeibare vorm – proef de historie van Kasteel Maurick in elk slokje.





LIEVERGOED
COLLECTIE

Onvergetelijk thuiskomen



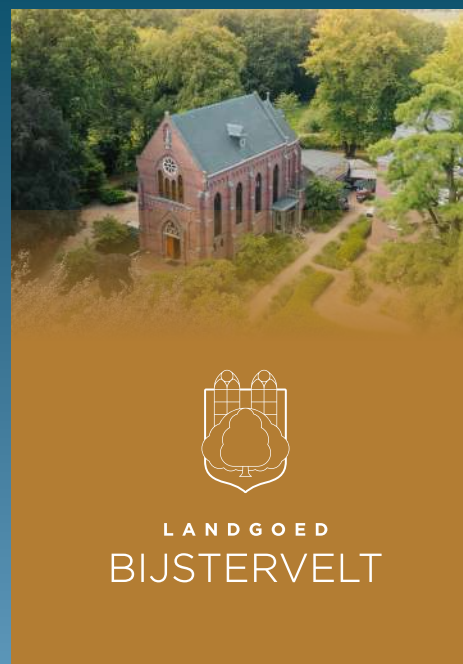

KASTEEL
DUSSEN

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




KASTEEL
MAURICK

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




LANDGOED
BIJSTERVELT

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

ADRES / TIJDEN

Brasserie Jacob van Bijstervelt
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

Volgje ons al?

