



DE GESCHIEDENIS VAN LANDGOED STAVERDEN

De meeste mensen hebben het over “het kasteel met de witte pauwen” als ze praten over Landgoed Staverden. Minder bekend is dat Staverden het kleinste stadje van de Benelux is, en zeer waarschijnlijk de kleinste stad ter wereld! De stadsrechten werden in 1298 verleend door de Duitse koning Rudolf aan graaf Reinoud van Gelre I. Sinds 1400 woonden er leenmannen op Staverden die het kasteel voor de graaf moesten bewaken en verdedigen. Eveneens hadden ze de verplichting de witte pauwen te houden. Met de veren van deze pauwen werden de helmen van de graaf versierd. Vandaag de dag zijn er nog steeds witte pauwen op Staverden. De veren gebruikt men uiteraard niet meer voor de verfraaiing van de helmen, wel worden ze ieder jaar aangeboden aan de commissaris van de Koning in Gelderland.

In 2007 is de restauratie van Landgoed Staverden afgerond. De buitenkant van het kasteel, het koetshuis, de tuinmanswoning en de orangerie zijn toen volledig gerestaureerd. Eveneens zijn de kasteeltuinen volgens 17^e-eeuws ontwerp in glorie hersteld. In september 2012 is het boek ‘Staverden, de kleinste stad van de wereld’ uitgebracht door de Stichting Vrienden van Staverden. Dit boek beschrijft 700 jaar historie van landgoed Staverden. Het is te koop in de Brasserie en het Bezoekerscentrum.

Brasserie Staverden opende haar deuren 8 april 2009. Een bijzondere locatie in het hart van landgoed Staverden waar u uw dagelijkse besommingen even kunt vergeten en kunt genieten van een heerlijke lunch, high tea of diner. Het hele jaar door is het ook mogelijk te genieten op het overdekte en verwarmde buitenterras. Op deze menukaart vindt u diverse zorgvuldig geselecteerde streek- en seizoensproducten van lokale leveranciers. Als het seizoen het toelaat, gebruikt de chef-kok diverse groenten en kruiden uit onze eigen moestuin en kas.

Brasserie Staverden organiseert elke seizoen diverse activiteiten zoals natuurwandelingen, workshops, proeverijen, (tuin)concerten, etc. Ook kunt u in de Brasserie terecht voor het vieren van uw verjaardag, een huwelijk of een zakelijke bijeenkomst.



KOFFIE, THEE EN WARME CHOCOLADE

Ristretto - het sterkst van allemaal	2,50
Koffie, espresso	2,50
Cappuccino, koffie verkeerd	2,75
Dubbele Espresso	3,50
Espresso Macchiato - espresso met een beetje melkschuim	2,50
Latte Macchiato - grote koffie met royaal melk	3,50
Latte Macchiato hazelnoot, amaretto, pumpkin spice of vanille	4,00
Irish-, French-, Italian- en Spanish Coffee	6,75
Hot choco 43 (met liquor 43)	5,95
Jagertee & glühwein	3,50
Luxe losse thee - verschillende smaken	2,50
Verse muntthee	3,25
Warme chocolademelk	2,60
Warme chocolademelk met rum	5,30
Warme chocolademelk met baileys of amaretto	6,85
Advocaat met slagroom	3,00
Verse slagroom	0,50



VOOR ERBIJ...

LUXE GEBAK

Huisgemaakte arretjescake	3,25
Veluws appelgebak	3,50
Traditionele Tsjechische walnoot-honingtaart	3,50
Verse slagroom	0,50
Wisselend dessert	7,50

HIGH TEA

Alleen op reservering, woensdag t/m zaterdag
aanvang: tussen 12.00 en 15.00 uur
de high tea duurt twee uur

Volledig assortiment, uiteraard inclusief diverse luxe thee p.p. 23,50

Soepje van de dag

Broodje met boerenkaas, sla, komkommer en mosterdsaus

Broodje met serranoham, rucola, zongedroogde tomaat, truffelsaus

Broodje met gerookte zalm, kropsla, rode ui, kappertjes en kruidensaus.

Etagère met scones, muffins, crème suisse en marmelades, huisgemaakte arretjescake, chocolade, makarons, slagroomsoesjes en seizoenstaart

Nieuw: Brasserie Staverden serveert ook een **glutenvrije/lactosevrije high tea!**
Gasten met deze allergieën kunnen dus ook genieten van heerlijke hartige en zoete gerechten. *Deze high tea heeft wel een meerprijs.*



FRISDRANKEN & BIEREN

Fris (flesjes)

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Bitter lemon,	2,50
Tonic, Cassis, Chaudfontaine rood, Chaudfontaine blauw	2,50
Ice tea green/sparkling/non sparkling, Rivella en Tomatensap	2,75
Appelsap troebel, Fristi en Chocomel	2,75
Jus d'orange	3,25
Melk	2,00
Kinderlimonade	1,50

Bieren van de tap

Hertog Jan 0,20 cl	2,50
Hertog Jan 0,25 cl	3,00
Hertog Jan 0,50 cl	5,75
Leffe Blond	4,50
Hert Bier "Zwaar Leven" triple	4,50
Hert Bier "Wild Leven" Bockbier	4,50

Speciaal bieren van de fles

Jupiler malt (0%)	3,25
Amstel Radler (2% en 0%)	3,25
Hert Bier "Dubbel leven"	4,50
Hert Bier Amber "Lang zal ze leven"	4,50
Duvel	4,50

Tafelwater

Fles Chaudfontaine blauw of rood (1 liter)	6,75
--	------



VOOR BIJ DE BORREL..

Mandje brood met aioli en olijventappenade	5,50
Portie bitterballen (8 st)	6,50
Borrelheertjes (6 st) van de "Heeren van Loosdrecht" goudbruine bitterballen in de vorm van een mini-croquette	7,25
Groentemannekes (6st) heerlijk vegetarisch borrelhapje boordevol vers gesneden groenten en natuurlijke kruiden	7,25
Madammekes (6st) gevuld met pittig beleggen boerenkaas, verse kruiden en beenham	7,25
Wildbitterballen (6st) gevuld met wildstoof, cranberries, bockbier Chocolade, kruidboek kaneel, peper, laurier en jeneverbes	7,50
Hollandse plate Boeren kaas, Amsterdamse uien, harde worst, kipkluijjes, walnoten en Heeren van Loosdrecht bitterballen	13,50
Staverden plate Manchego, serranoham, ossenworst, augurkjes, olijven, kaasloempia's, gerookte amandelen, huisgemaakte geitenkaas bitterballen, walnoten en krokante kip	17,50
Kaasplankje 5 kaassoorten met notenbrood en appelstroop	10,50



WIJNEN, BUBBELS & MEER

Witte huiswijnen

	<i>Per glas</i>	<i>Per fles</i>
Aaldering Chardonnay – Stellenbosch, Zuid- Afrika	4,60	25,00
Aaldering Sauvignon Blanc – Stellenbosch, Zuid- Afrika	4,95	27,00
Sonnengarten Kellerei Mosel (zoet)	4,25	22,50

Rosé huiswijn

Aaldering Pinotage Rose – Stellenbosch, Zuid-Afrika	4,60	25,00
---	------	-------

Rode huiswijnen

Aaldering Lady M – Stellenbosch, Zuid- Afrika	4,60	25,00
Aaldering Shiraz – Stellenbosch, Zuid- Afrika	4,95	27,00

Mousserend

Spritz Aperol	5,50	
Huisgemaakte Limonsecco (limoncello, prosecco, mint)	5,50	
Rose prosecco Casa Botega – Veneto, Italië	4,75	25,00
Cava Mediterrania Brut - Penedès, Spanje	5,50	32,50

Champagne

Deutz Champagne (0,75) - Frankrijk		65,00
Deutz Champagne (0,375) – Frankrijk		37,50

Vraag naar onze wijnkaart voor ons uitgebreide wijnassortiment!!

Binnen- en buitenlands gedistilleerd

Jonge Jenever, oude Jenever, Vieux	2,75
Berenburger, Corenwijn, Jägermeister	2,75
Bacardi (Lemon/Razz), Baileys, Amaretto, Vodka, Limoncello	4,50



OM TE DELEN

Staverden Lunch

(per 2 personen te bestellen)

p.p. 18,00

Drie luxe gerechten op een grote schaal geserveerd met brood en echte boter.

Salade met gemarineerde zalm, dagverse vis, gebakken gamba en kruidenmayonaise.

Carpaccio van hert met paddenstoelen, vijgencompote en rucola.

Dungesneden rode biet en geitenkaas, gekarameliseerde walnoten en balsamico

Staverden plate

17,50

Manchego, serranoham, ossenworst, augurk, olijven,

kaasloempia's, gerookte amandelen, huisgemaakte geitenkaas

bitterballen, walnoten en krokante kip

WARME & KOUDE GERECHTEN:

Royale uitsmijter met een bolletje huzarensalade en
keuze uit ham, kaas en/of spek

9,25

Toast van tramazzini brood met roerei, gerookte zalm en truffel

9,50

Huisgemaakte bal gehakt, geserveerd in eigen jus met
stokbrood of stampot

9,50

Twee ambachtelijk gemaakte kroketten van "de Heeren van
Loosdrecht" met dikke boterhammen, huisgemaakte
mosterdmayonaise en een kleine salade

9,50

Veluws volkorenbrood met gebakken paddenstoelen, sjalot, thijm
en gegratineerd met gruyère kaas

10,50

Stokbroodje Staverden: stokbrood uit de oven, ingesmeerd met pesto,
tomaat, rode ui, spek en gesmolten brie

11,50

Ook vegetarisch te bestellen



Veluws volkorenbrood met gerookte zalm, komkommer, rode ui, kappertjes, kropsla en kruidenmayonaise 13,00

Wildburger; burger van wildzwijn en hert geserveerd met rode uiencompote, een saus van eekhoorntjesbrood en verse friet 13,75

Zeebaars op een bedje van quinoa met bosui en rode peper 14,50

Herten biefstukje (100 gr) met rode wijnsaus, stampot en seizoensgroenten 15,50

SOEPEN

Twee wisselende huisgemaakte soepen 7,50

Heeft u bepaalde allergieën? Meld het dan meteen bij een van onze medewerkers dan kunnen we hier rekening mee houden!

Voor glutenvrij brood rekenen we € 0,50 extra



VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Kindersoep	3,75
Pannenkoekjes met stroop en poedersuiker	4,95
Friet met appelmoes, mayo en keuze uit: kipkluijjes, kroket of frikandel	6,75
Verrassingsijsje	3,00

IETS BIJZONDERS TE VIEREN?

Wij verzorgen graag uw gelegenheid!

Neem onze informatiemap mee zodat u thuis rustig kunt
kijken wat de Brasserie u te bieden heeft!

OP ZOEK NAAR EEN BIJBAAN (OP ZONDAG)?

Vraag naar de bedrijfsleider!