

Dranken

RESTAURANT DE STAPELBAKKER



Dranken

KOFFIE EN THEE



> Koffie	3,10
> Koffie met slagroom	3,70
> Espresso	2,80
> Dubbele espresso	4,60
> Cappuccino	3,50
> Koffie verkeerd	3,60
> Latte macchiato	3,90
> Latte karamel	4,30
> Thee	3,00
> Verse muntthee	4,00
> Verse muntthee met gember	4,20
> Verse muntthee met honing	4,50
> Gemberthee	4,00
> Gemberthee met honing	4,50
> Ijskoffie naturel met slagroom	7,50
> Ijskoffie chocolade met slagroom	7,50
> Ijskoffie karamel met slagroom	7,50
+ havermelk	0,70
+ sojamelk	0,70



CHOCOLADEMELK

> Warme chocolademelk	3,90
> Warme chocolademelk met slagroom	4,80
> Warme chocolademelk met rum en slagroom	7,50

BIEREN

Proef de smaak van het landgoed.
Al onze bieren worden biologisch gebrouwen. Proost!



< 18 jaar verkopen
wij geen alcohol

NIX18

Vegetarisch | * Seizoensgebonden
Alle genoemde bedragen zijn in euro's.

KOUDE DRANKEN



> Glas verse boerenmelk	2,80
> Glas verse karnemelk	2,80
> Frisdranken vanaf	3,30
> Karaf water (plat/bruisend)	5,00

SAPPEN

	Klein	Groot
> Verse jus d'orange	3,90	5,40
> Appel Landgoedsap	3,30	4,80
> Peren Landgoedsap	3,30	4,80
> Appel-peren Landgoedsap	3,40	4,90
> Appel-aardbeien Landgoedsap	3,40	4,90
> Appel-vlierbessen Landgoedsap	3,40	4,90

Onze Landgoedsappen worden gemaakt van de rijke oogst van de monumentale hoogstamfruitbomen langs de Appeldijk.

Puur en (h)eerlijk, dat proef je!



WIJNEN

	Glas	Fles
> Wit		
Cuatro Rayas Verdejo Rueda	5,30	25,50
Sauvignon Blanc	5,50	25,50
> Rosé		
Côtes de Provence	5,50	25,50
> Rood		
Cuatro Rayas Tempranillo Rueda	5,30	25,50
Merlot Cabernet Sauvignon	5,50	25,50

Taarten en desserts

RESTAURANT DE STAPELBAKKER

Taarten

> Walnotentaartje van de Barones	4,70
> Appeltaartje uit eigen bakkerij	4,50
> Cake met Lemon Curd	4,20
> Monchoutaart met kersen	4,50
> Seizoensgebak vanaf	4,20
> Scone XL met Lemon Curd, vers fruit en slagroom	6,20
> Worteltaart	4,20
+ Slagroom, gele room	1,00
+ Vanille-ijs (1 bol)	1,60

In onze Landgoedbakkerij worden dagelijks verse broden, koeken, granola, appel- en walnotentaarten gebakken met biologische producten van het landgoed. Zo wordt het walnotentaartje bijvoorbeeld bereid met walnoten van de eeuwenoude bomen op de Notenlaan.



Desserts

> Het Kletskopje	5,50
Vanille-ijs, kletskep en slagroom	
> Yoghofleur	7,50
Vers fruit met yoghurt en slagroom	
> Witte dame	8,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
> Bloesem	9,50
Drie smaken sorbetijs met vers fruit en slagroom	
> Betuwe	9,50
Vanille-ijs met warme kersen en slagroom	
> Boerenbruiloft	9,90
Vanille-ijs met 'Mariënwaardtse Heerlijkheid' (advocaat) en slagroom	
> Oranjerie	9,50
Sinaasappelijs met warme chocoladesaus en slagroom	
> Aardbeien*	9,90
Vanille-ijs met aardbeien en slagroom	
> De Vrijheid	9,90
Brownie uit eigen bakkerij met karamel-zeezout ijs	

Proef de smaak van het landgoed

Heerlijkheid Mariënwaardt is een eeuwenoud familielandgoed van ruim 1.000 hectare, gelegen in de Betuwe. Het landgoed heeft een rijke historie die teruggaat tot 1129. Een landgoed dat ruim 280 jaar in handen is van dezelfde familie en vrijwel ongewijzigd is gebleven, móét wel duurzaam worden beheerd. Dit uit zich onder meer in de respectvolle manier waarop wij omgaan met de natuur, het land en alles wat daarop leeft. De akkerbouw en veeteelt gebeurt geheel op biologische wijze, zonder het gebruik van bestrijdingsmiddelen, kunstmest of medicatie.

