



ORANGERIE MATTEMBURGH

'HET EETBARE LANDGOED'



Midden in de prachtige natuur van de Brabantse Wal, daar waar Brabant Zeeland kust en België omarmt, ligt Landgoed Mattemburgh. Op deze historische locatie laten wij u graag genieten van ons Eetbare Landgoed. In onze sfeervolle orangerie, waar vroeger de meest unieke collectie kuipplanten van Nederland overwinterde, serveren wij nu de fijnste gerechten. Met het beste uit eigen tuin, de toppers uit de streek en alles recht van het land. Met passie gekweekt, geselecteerd en bereid.

Geniet ervan!

Aperitief

<i>Cava Arte Latino Brut</i>	6,5
<i>Aperitief Orangerie Mattemburgh</i>	6,5
<i>Champagne de Castellane Brut</i>	9.5

Liever een wijn of cocktail of alcoholvrij?

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

Aperitief



CARPACCIO 	€ 16.-
Rotterdamsche Oude spekjes pesto truffelmayonaise	
ZEEBAARS 	€ 16.-
Tartaar limoenmayonaise tomaat soya radijs	
FOREL 	€ 13.-
Zuurkool witte wijnsaus lavas olie	
RODE BIET	€ 12.5
Appel geitenkaas appelstroop hazelnoot	
VISSOEP    	€ 9.5
Soep diverse vissoorten	
MOESTUINSOEP  	€ 8.-
Soep naargelang het aanbod van de binnentuin	

Bij elk gerecht kan onze bediening u adviseren in bijpassende wijnen of wijnarrangement

*Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren we een speciaal keuzemenu per tafel.
Speciale dieetwensen en allergieën dienen vooraf bij de reservering gemeld te worden.*

Voorgerechten



BUIKSPEK 	€ 24.5
Gestoofde wang linzen knolselderij aardpeer-truffelsaus	
VANGST VAN DE DAG  	€ 26.-
Pastinaak gebakken oesterzwammen	
HERTENRUG	€ 29.5
Pompoen stoofpeer portjus	
MATTEMBURGER  	€ 17.-
Friet frisse salade ook vegetarisch mogelijk	
RODE POON   	€ 24.5
Langoustine bisque venkel tagliatelle	
PADDENSTOELEN RISOTTO	€ 21.5
Truffel gepocheerd ei Rotterdamsche Oude	
CEASAR SALADE  	€ 15.5
Geroosterde kip ansjovis oude kaas	
MOESTUINSALADE	€ 13.5
Vegetarische salade van het seizoen	

Bij elk gerecht kan onze bediening u adviseren in bijpassende wijnen of wijnarrangement

*Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren we een speciaal keuzemenu per tafel.
Speciale dieetwensen en allergieën dienen vooraf bij de reservering gemeld te worden.*

Hoofdgerechten



KAAS  	€ 17.5
Kaasatelier chutney appelstroop	
CRÈME BRULÉE  	€ 11.5
Beurre noisette-ijs praliné chocolade	
CRÊPE SUZETTE  	€ 10.5
Flensje sinaasappelsaus vanille-ijs	
DAME BLANCHE  	€ 9,-
Vanille-ijs slagroom chocoladesaus	

VERRASSINGSMENU

3 | 4 | OF 5 GANGEN

Laat u verrassen door onze chef en geniet van een 3, 4 of 5-gangen verrassingsmenu.

3-gangen 33.5 | 4-gangen 42.5 | 5-gangen 51.5

Desserts en verrassingsmenu