



ORANGERIE MATTEMBURGH

**'HET EETBARE  
LANDGOED'**





## Welkom bij Orangerie Mattemburgh!

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 kuuipplanten 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.

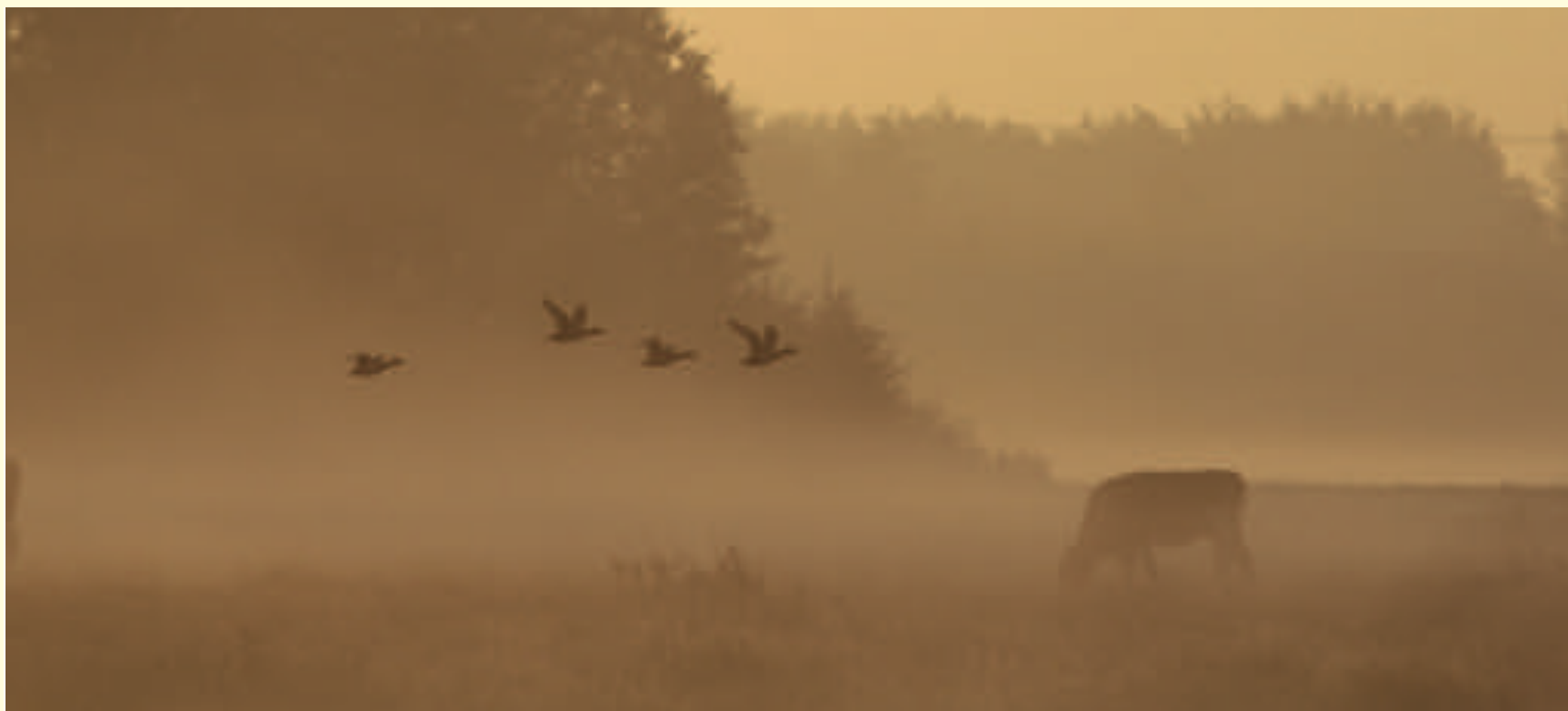
***Geniet ervan!***

**Met culinaire groet,**

Frank en Marloes van Akkeren  
& Team Orangerie Mattemburgh







### **MATTEMBURGH: HET 'EETBARE LANDGOED'**

Op de grens van Brabant en Zeeland ligt de Brabantse Wal. Een gebied met een grote verscheidenheid aan landschappen. Waar natuurschoon, monumenten en culturele evenementen nauw met elkaar verweven zijn. In dit bijzondere gebied ligt een van de meest bijzondere landgoederen van Brabant: Landgoed Mattemburgh.

### **BIJZONDERE GESCHIEDENIS**

Waar de hoge zandgronden overgaan in de veel jongere zeekeigronden, tussen Bergen op Zoom en Hoogerheide in de gemeente Woensdrecht, ligt Landgoed Mattemburgh. De geschiedenis van dit unieke landgoed voert terug naar de tijd van de Franse overheersing, toen de heer P.J. Cuypers de gronden kocht. De prachtige tuin werd in de periode 1843-1878 in verschillende fasen aangelegd: eerst de Engelse tuin rond de villa, later de binnentuin en daarna de fraaie Franse tuin met Orangerie. De laatste particuliere eigenaar van Mattemburgh was Graaf de Chambure.

Op het uitdrukkelijke verzoek van zijn echtgenote, Gravin de Chambure-Cuypers werd het gebied Mattemburgh in 1970 door Brabants Landschap aangekocht. Het huis met het 17 hectare grote park schonk ze aan Brabants Landschap.

### **ORANGERIE MATTEMBURGH**

Als Brabants Landschap Frank en Marloes van Akkeren vraagt of zij potentie zien in horeca op het landgoed, twijfelen zij geen moment. Hier komt alles bij elkaar: hun warme herinneringen aan deze omgeving, hun liefde voor alles wat de natuur te bieden heeft en hun passie voor het serveren van verfijnde gerechten.

Op 1 mei 2005 opent 'De Orangerie' voor het eerst haar deuren. Na een grote verbouwing sluit hier sinds het voorjaar van 2018 de historische binnentuin op aan. Met de vernieuwde Orangerie gaan Frank en Marloes weer helemaal terug naar hun roots. Ze kweken op het landgoed hun eigen producten, vergeten groenten, fruit, kruiden en exoten. Zo serveren ze hun gasten prachtige gerechten met de beste producten die de streek te bieden heeft. Het Eetbare Landgoed is ontstaan.

# PASSIE VOOR HET LANDGOED



## LIEFDE OP HET EERSTE GEZICHT

Frank en Marloes groeiden beiden op op het Brabantse platteland. Op de boerderij hielpen ze graag hun ouders. Als kleine jongen ging Frank vaak met zijn vader het land op. Samen proefden ze de gewassen in hun meest pure vorm. De liefde voor de natuur werd hem met de paplepel ingegoten.

In hun tienerjaren ontmoetten Frank en Marloes elkaar. Het was liefde op het eerste gezicht. Ze gingen samenwonen en hun tuin werd al snel een echte mini-boerderij: vol met vergeeten groenten, kruiden en allerlei dieren. Het ja-woord volgde. Deze speciale dag vereeuwigden ze met een trouwreportage op het prachtige Landgoed Mattemburgh. Ook dat was liefde op het eerste gezicht. Ze hadden er toen nog geen idee van dat ze daar jaren later zouden terugkomen om nog meer dromen te verwezenlijken..



### **UIT DE HAND GELOPEN HOBBY**

Frank had ondertussen van zijn passie zijn werk gemaakt. Zijn voorliefde voor eten, drinken, de natuur, en het gasten naar hun zin maken maakten de stap naar de horeca niet meer dan logisch. Hij volgde de nodige opleidingen en startte op 25-jarige leeftijd naast zijn baan als cateringmanager zijn eigen cateringbedrijf 'La Frairie' op. Marloes werkte in de zorg en ondersteunde in het bedrijf. Niet veel later werden er twee hulpchefs geboren: zoon Sjors en dochter Cheyenne. Het cateringbedrijf begon als een hobby die al snel uit de hand liep. Het bleek een succes. Niet alleen de garage werd omgebouwd tot extra keuken, het hele huis werd vaak gebruikt om ruimte te maken voor alle gerechten. In Franks hoofd bleef de gedachte maar spoken: 'Kan ik dit niet iedere dag doen...?'.

### **ULTIEME KANS**

In 1998 werd deze droom werkelijkheid. In Steenberghe opende restaurant 'Gasterije La Frairie' haar deuren. 'Welkom in de gastvrijheid' betekent dat. Het restaurant bleef ook catering verzorgen, onder andere voor Brabants Landschap.

Het was ook Brabants Landschap die Frank en Marloes vroeg of zij potentie zagen in horeca op Landgoed Mattemburgh. Zij twijfelden geen moment. De locatie had al een bijzonder plekje in hun hart. Niet alleen omdat hun trouwreportage daar was gemaakt, maar ook omdat Franks moeder opgroeide in de Gemeente Woensdrecht/België. Hij had dus al heel wat jaren doorgebracht in deze omgeving en koesterde daar warme herinneringen aan.

### **VAN PLANTENKAS TOT ORANGERIE MATTEMBURGH**

Na heel wat maanden van voorbereiding opende op 1 mei 2005 'De Orangerie' voor het eerst haar deuren. De Orangerie was van origine een plantenkas waarin vroeger unieke kuitplanten overwinterden.

Deze kas werd volledig omgetoverd tot een volwaardig, sfeervol restaurant. Na een aantal succesvolle jaren kwam in 2011 de focus op helemaal op het prachtige Landgoed Mattemburgh te liggen. Rond die tijd waren er al plannen om de bestaande houtbouw te vervangen door steen. Terwijl Frank de plannen maakte, zag hij al de kracht van de binnentuin. Het was de ultieme schakel tussen de kweekkas en kruidentuin. Verbinding maken met de binnentuin was dan ook een must in de nieuwbouwplannen. Zo ontstond het open keuken concept: buiten werd naar binnen gehaald. Brabants Landschap was erg enthousiast over deze plannen.

### **TERUG NAAR HUN ROOTS**

In het voorjaar van 2018 is het zo ver: de gedroomde verbouwing is gerealiseerd. Met de vernieuwde Orangerie gaan Frank en Marloes weer helemaal terug naar hun roots. Ze kweken op het landgoed hun eigen producten, vergeten groenten, fruit, kruiden en exoten. Zo is het Eetbare Landgoed ontstaan. Frank en Marloes prijzen zich gelukkig: ze werken er niet alleen, maar ontwakken ook elke ochtend op de parel van de Brabantse Wal, Landgoed Mattemburgh.



# SANTAS KOFFIE MET EEN VERHAAL

Santas, onze zorgvuldig geselecteerde biologische Fairtrade koffie, is niet alleen lekker, maar heeft ook een bijzonder verhaal. Santas Koffie vindt namelijk dat het afgelopen moet zijn met het zinloos weggooien van plastic verpakkingen.

Hun oplossing is uniek en duurzaam. Santas levert de koffie in dunstalen blikken in een houten krat. Deze worden na gebruik opgehaald, gereinigd door Wajongeren en opnieuw gebruikt. De blikken worden gemiddeld 140 keer hergebruikt.

Dat betekent een besparing van meer dan 1.460 plastic wegwerpverpakkingen. Een koffie met een heerlijke smaak én een uniek, duurzaam verhaal!





# KOFFIE - THEE

---

## KOFFIE

Koffie.....	€ 2,75
Espresso .....	€ 3,00
Dubbele espresso .....	€ 4,75
Cappuccino .....	€ 3,00
Koffie verkeerd .....	€ 3,25
Latte Macchiato .....	€ 3,50

## THEE

Bradley's Fairtrade   diverse smaken .....	€ 2,75
Verse Muntthee   diverse soorten uit eigen tuin.....	€ 3,75
Verse Gemberthee .....	€ 3,75

## WARME DRANKEN

Warme chocolademelk .....	€ 3,00
Warme chocolademelk met slagroom .....	€ 3,50
Glühwein ( <i>seizoen</i> ).....	€ 4,50

## SPECIALE KOFFIE

Irish koffie met Irish Whisky .....	€ 7,50
French koffie met Cognac.....	€ 7,50
Spanish koffie met likeur 43.....	€ 7,50
Italian koffie met Amaretto.....	€ 7,50
D.O.M. koffie met D.O.M. benedictine.....	€ 7,50
Mattemburgh koffie met Grand Marnier.....	€ 7,50



# MATTEMBURGER VERWENNERIJ

---

## HEERLIJKE VERSE, HUISGEMAAKTE TAART

Appeltaart ..... € 4,00

Chocoladetaart ..... € 4,00

Vruchtentaart wisselend per seizoen ..... € 4,00

### Apfelstrudel

met boerenroomijs, slagroom en vanillesaus ..... € 5,75

**HIGH TEA vanaf 2 personen** ..... € 26,50 p.p.

*(graag vooraf reserveren)*

### Zoete en hartige verwennerij in 4 gangen

- Amuse van de chef
- Moestuinsoepje
- Tapasplankje met worst, kaas en diverse soorten ham, diverse sandwiches of minibroodjes, hartige warme en koude hapjes
- Muffins, scones, slagroom, jam, vers fruit en klein dessert, diverse soorten koffie en thee

**COOL TEA vanaf 2 personen** ..... € 26,50 p.p.

*(graag vooraf reserveren)*

### Verrassende variant op de High Tea met diverse soorten kruidige ijsthee uit eigen tuin in 4 gangen

- Amuse van de chef
- Gazpacho van tomaat of komkommer in wijnglas
- Tapasplankje met worst, kaas en diverse soorten ham, diverse sandwiches of mini broodjes, hartige warme en koude hapjes
- Muffins, scones, slagroom, jam, vers fruit en klein dessert, diverse soorten kruidige ijsthee, geplukt in eigen tuin.



# LANDGOED LUNCH

---



## **BOERENBROOD** met seizoenssalade

Brood met ambachtelijke kalfskroketten .....	€ 9,00
Brood met kaaskroketten .....	€ 9,00
Brood met Belgische garnalenkroketten .....	€ 10,00
Brood met boerenbrie, notensalade en honing .....	€ 9,00
Brood met carpaccio van runderhaas en truffelmayonaise .....	€ 10,00
Tosti Mattemburgh Sandwichbrood geroosterd met ham en kaas .....	€ 5,75
Club Orangerie Brood belegd met gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen.....	€ 14,00

## **WRAP** met seizoenssalade

Wrap gevuld met boerderijkip, spek, bospaddenstoelen en truffelmayonaise .....	€ 9,75
Wrap gevuld met gerookte zalm, boerenroomkaas en kruiden uit de tuin .....	€ 9,75

## **SCHARRELEIEREN** met seizoenssalade

Uitsmijter trio, belegd met ham en kaas .....	€ 8,00
Bacon and eggs, uitsmijter trio met gebakken spek .....	€ 8,00
Omelet van het landgoed, rijkelijk gevuld (ook vegetarisch te bestellen) .....	€ 9,75

**Twaalfuurtje vlees** Bij elkaar gescharrelde soep, ham, kaas, eitje en rundvleeskroket..... € 13,50

**Twaalfuurtje vis** Vissoep, gerookte zalm, zalmsalade, eitje en garnalenkroket .....

## **SOEP** met brood en boter

Moestuinsoep .....	€ 6,00
Tomatensoep .....	€ 6,00
Garnalenbisque .....	€ 9,00

# SALADES LEKKERS VAN HET LAND

---

**SALADE** met brood en boter

**Salade moestuin** ..... € 9,50

Elke dag weer een verrassing. Deze salade is samengesteld met producten die in en rond onze moestuin groeien en bloeien.

**Salade geitenkaas** ..... € 11,50

Compleet vegetarische salade met diverse seizoengroenten, licht gekarameliseerde geitenkaas, vijgenchutney en notenmix.

**Salade vogeltrek** ..... € 14,00

Rijk gevulde salade met gemarineerde kippendijen van de boerderijkip. Op smaak gebracht met kerriemayonaise, rozijnen en mangochutney.

**Salade boswachter** ..... € 14,50

Salade met seizoengarnituur, gebakken bloedworst, gekarameliseerde appel afgeblust met calvados en truffelmayonaise.

**Salade de Blaffert** ..... € 15,50

Salade gevuld met seizoengroenten uit de moestuin, gearneerd met gerookte zalm en Hollandse garnalen vergezeld door een cocktailsaus.

**Salade van de chef** ..... € 18,50

Aangeklede salade met groenten en kruiden uit eigen tuin, afgemaakt met de visvangst van de dag en bijpassende saus.

**Mattemburgh poké bowl graaf** ..... € 18,50

Een lekker maar gezond gerecht. Bowl gevuld met salade, diverse moestuingroenten, runderhaas, sashimi van runderhaas, parelpasta en als smaakmaker teriyaki olie.

**Mattemburgh poké bowl gravin** ..... € 19,50

Een lekker maar gezond gerecht. Bowl gevuld met salade, diverse moestuingroenten, tonijn, sashimi van tonijn, parelpasta op smaak gebracht met sesamololie.



# DE WARMER DIS

---

**WARME GERECHTEN** met seizoenssalade en friet of brood

**Vega burger** ..... € 13,50  
vegetarisch vlees met groenten en kruiden uit het seizoen

**Mattemburger** ..... € 14,00  
Natuurburger met kaas en ei

**Boerderijkippendijen** ..... € 14,50  
heerlijk gemarineerd en licht gegrild, geserveerd met satésaus

**Vegetarisch gerecht** ..... € 16,00  
met moestuingroenten, parelpasta en tofuvlees

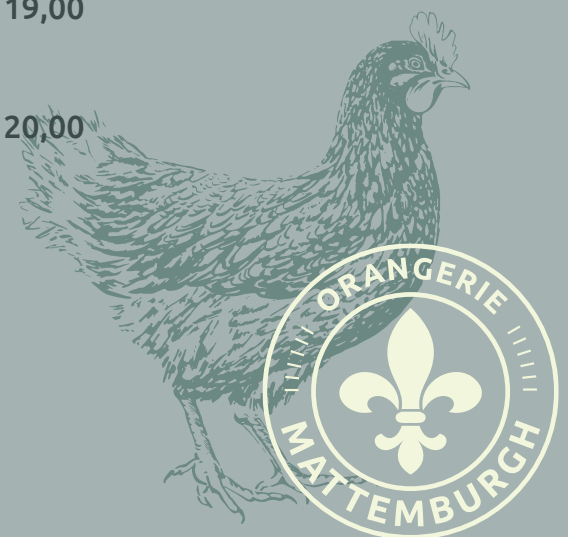
**Oosterschelde Visstoofpot** ..... € 17,50  
Visstoofpot met wisselende seizoensproducten

**Stoofvlees** ..... € 17,00  
authentieke Brabantse Wal stoofpot

**Ossenhaaspuntjes** ..... € 19,00  
op Oosterse wijze met teriyakisaus

**Gamba's a la plancha** ..... € 20,00  
gebakken in kruidige olie uit eigen tuin

- Allergie en /of voedselintolerantie? Vraag ernaar bij een van onze medewerkers
- Wij werken met dagverse producten, het kan soms voorkomen dat iets niet leverbaar is.



# DE ZOETE INVAL

---

## IJS

<b>Dame blanche</b> vanilleroomijs met chocolade saus .....	€ 5,50
<b>Mont blanc</b> vanilleroomijs met advocaat en chocoladesaus .....	€ 6,00
<b>Coupe amarena</b> vanilleroomijs met amarena kersen .....	€ 7,00
<b>Huisgemaakt sorbetijs</b> .....	€ 8,00
<b>Vanilleroomijs, Hollandse aardbeien en slagroom</b> (seizoen) .....	€ 8,00

## ZOETIGHEDEN

<b>Portie poffertjes</b> .....	€ 4,75
<b>Pannenkoek</b> naturel .....	€ 4,75
<b>Brusselse wafel met vanilleroomijs en slagroom</b> .....	€ 5,75
<b>Brusselse wafel met amarena kersen, vanilleroomijs en slagroom</b> .....	€ 6,75
<b>Brusselse wafel met Hollandse aardbeien, vanilleroomijs en slagroom</b> (seizoen) .....	€ 8,00

## LEKKER VOOR ERBIJ

<b>Gemengde nootjes</b> .....	€ 2,75
<b>Huisgemarineerde olijven</b> .....	€ 3,75
<b>Broodplankje met smeersels</b> .....	€ 4,75
<b>Amsterdamse bitterballen</b> (8st) .....	€ 6,25
<b>Warm gemengde snacks</b> (12st) .....	€ 9,75
<b>Borrelkaas met mosterd</b> (jong & oud) .....	€ 7,75
<b>Kaasplankje met garnituur</b> .....	€ 12,00
<b>Bourgondische Borrelplank</b> .....	€ 12,50

# FRISDRANKEN

---

## WATERS

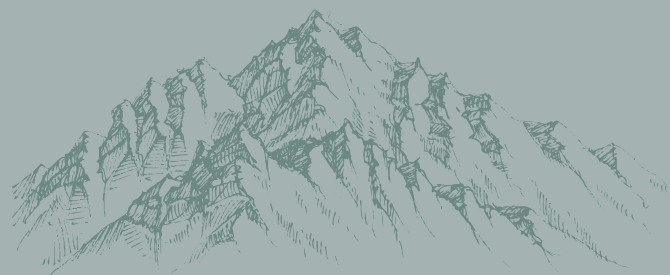
Gerolsteiner koolzuurvrij (klein).....	€ 2,50
Gerolsteiner koolzuurhoudend (klein).....	€ 2,50
Gerolsteiner koolzuurvrij (groot).....	€ 6,75
Gerolsteiner koolzuurhoudend (groot).....	€ 6,75

## FRISDRANKEN

Pepsi Regular, Pepsi Max .....	€ 2,50
Sisi .....	€ 2,50
7UP .....	€ 2,50
Royal Cassis .....	€ 2,75
Lipton Ice-Tea Regular of Green .....	€ 2,75
Bitter lemon Royal Club .....	€ 2,75
Ginger Ale .....	€ 2,75
Indian Tonic Royal Club .....	€ 2,75
Franklin Indian tonic water .....	€ 3,50
Franklin Sicilian lemon tonic .....	€ 3,50
Rivella .....	€ 2,75
Karvan Cévitam (2 smaken) .....	€ 2,00
Chocomel .....	€ 2,75
Volle melk .....	€ 2,75

## SAPPEN

Appelsap Royal Club .....	€ 2,75
Tomatensap Royal Club .....	€ 2,75
Verse jus d'orange .....	€ 4,00



## ER IS WATER EN ER IS GEROLSTEINER

Gerolsteiner mineraalwater is werkelijk een wonder van de natuur. Gefilterd door de enorme rotslagen in de vulkanische Eifel, wordt het water druppel voor druppel verzameld op dieptes tot 200 meter. Direct gebotteld aan de bron - natuurlijk puur en zuiver.



# BIERASSORTIMENT

---

## BIEREN VAN DE TAP

<b>Swinckels Pilsener</b> 5,5% .....	€ 2,75
<b>Swinckels Pilsener</b> 5,5% 50cl .....	€ 5,50
<b>La Trappe Blond</b> 6,5% .....	€ 4,75
<b>La Trappe Dubbel</b> 7,0% .....	€ 4,75
<b>Cornet</b> 8,5% 25cl .....	€ 4,75
<b>Wisseltap</b> 25cl .....	€ 4,75

## BIEREN VAN DE FLES

### Blond

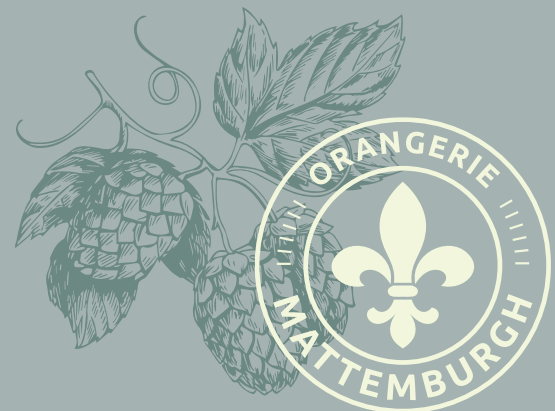
<b>Wild Mill Blond</b> 6,5% .....	€ 4,75
<b>Duvel Moortgat</b> 8,5% .....	€ 4,75
<b>La Chouffe</b> 8,0% .....	€ 4,75
<b>Viven Blond</b> 6,1% .....	€ 4,75
<b>Omer Blond</b> 8,0% .....	€ 4,75

### Donker

<b>La Trappe dubbel</b> 7,0% .....	€ 4,75
<b>Westmalle Dubbel</b> 6,5% .....	€ 4,75
<b>Le Fort Donker</b> 8,5% .....	€ 4,75

## The Wild Mill - Approved BBQ Beer!

Jeremy Vermolen, te zien als TV kok bij SBS6 & RTL4, is een fervent barbecuer en groot bierliefhebber. Hij ontwikkelde speciaal BBQ bier. De smaaktonen van de Wild Mill bieren passen bij veel verschillende soorten vlees en vis. Probeer nu de lekker frisse blond, of de kruidige tripel 'on the rocks'.



## Exclusief aanbod West Vleteren XII 10,2 % ..... € 17,50

Brouwerij Sint Sixtus Abdij van West Vleteren trappisten klooster in West Vleteren ( België)  
Door bierkenners wordt dit bier al jaren verkozen als beste bier van de wereld.

### Tripel

La Trappe Tripel 8,0% .....	€ 4,75
Le Fort 8,8% .....	€ 4,75
Westmalle Tripel 9,5% .....	€ 4,75
Wild Mill Tripel 8,5% .....	€ 4,75

### Amber

La Trappe Isid'or 7,5% .....	€ 4,75
Pauwel Kwak 8,5% .....	€ 4,75
Viven Special Ale 5% .....	€ 4,75
La Trappe Quadrupel 10% .....	€ 4,75

### Weizen- / Witbier

Ayinger Brau Weisse 5,5% .....	€ 5,00
Weihenstephan Weissbier 5,5% .....	€ 4,50

### Fruitbieren

Max Kriek 3,2% .....	€ 4,00
Liefmans Fruitesse 3,8% .....	€ 4,00

### Alcoholvrij / Alcohol Arm

Maltbier 0,0% .....	€ 3,00
Alcoholvrij witbier 0,0% .....	€ 3,00
Alcoholvrij Radler 0,0% .....	€ 3,50
Radler 2,5% .....	€ 3,50

## SWINCKELS'

Swinckels' is ontstaan uit een eeuwenoude familietraditie; een bijna heilig vertrouwen in eigen intuïtie. Wars van de waan van de dag brouwt de familie Swinkels al zeven generaties pilsener zoals zij denken, of beter nog, voelen dat het goed is. Swinckels' is gebrouwen met zuiver mineraalwater, gerstemout uit eigen mouterij en speciaal geselecteerde Cascade hop. Deze selectie van kwalitatieve, natuurlijke ingrediënten geeft Swinckels' het onderscheidende, verfrissende karakter.



## LA TRAPPE

La Trappe Trappist is integer gebrouwen bier. Het wordt sinds 1884 in stilte gebrouwen op het terrein van de Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven abdij in het Brabantse Berkel-Enschot. Als bron van inkomsten om zelfvoorzienend te zijn en te voldoen aan hun plicht tot liefdadigheid.

De La Trappe Trappist bieren zijn heel verschillend van karakter. Toch zijn er ook overeenkomsten. Het zijn stuk voor stuk zuivere bieren, uitsluitend gebrouwen met natuurlijke producten. Met geduld, passie en traditioneel vakmanschap komen unieke bieren tot stand volgens de geheime recepturen van de trappisten.

Een monnik gaat van nature goed om met mens en milieu. Maatschappelijk verantwoord ondernemen is dan ook onlosmakelijk verbonden met La Trappe. De monniken gebruiken bierbostel, een vezelrijk restproduct van bier, om brood van te bakken in hun eigen bakkerij. Zo hergebruiken ze rest- en afvalstoffen.

Ook bierbrouwerij De Koningshoeven levert graag een actieve bijdrage aan een duurzame en sociale maatschappij. En werkt onder andere met mensen van Prins Heerlijk en de Diamant groep: mensen met leerproblemen en/of een verstandelijke beperking. Zij werken in de horeca, de huishouding of de kloosterwinkel. De brouwerij investeert de volledige winst in goede doelen.



## VIVA LA VIDA Leve het leven

Deze hartstochtelijke uitspraak past perfect bij de Belgische brouwerij Viven. In deze ambachtelijke brouwerij brouwen Tony en brouwmeesteres Krystle waanzinnige bieren die al tal van prijzen hebben gewonnen. Zij gebruiken alleen natuurlijke ingrediënten. En dat proef je.

Daarnaast is er de sympathieke samenwerking van Viven met WOK. Deze vereniging biedt duurzame arbeidszorg aan personen die, om wat voor reden dan ook, buiten de boot vallen op de arbeidsmarkt.

Viven Master IPA 7% ..... € 4,75

## Proef het leven met Viven, 'The Art of Belgian Brewing'



## HIGH BEER vanaf 2 personen ..... € 39,50 p.p.

*(graag vooraf reserveren)*

**De stoere tegenhanger van de High Tea: bijzondere bieren met een bite on the side. Ontvangst met ons huisbier van de tap Swinckels'. Daarnaast een drietal speciale bieren van onze bierkaart naar keuze.**  
(m.u.v. West Vleteren)

- Amuse van de chef
- Gazpacho van tomaat of komkommer in wijnglas
- Tapasplankje met worst, kaas en diverse soorten ham
- Hartige warme en koude hapjes, mini pizzaatje, mini hamburgertje
- Dessert, ijs en vers fruit



# APERITIEF | DIGESTIEF

We hebben diverse aperitieven en digestieven van alle soorten op voorraad. Ons team werkt ook heel graag met wisselende aperitieven, seizoensgebonden cocktails, altijd met een bite van alles wat groeit en bloeit op het landgoed. Laat u verrassen!

## Onder de Boompjes

Onder de Boompjes is opgericht in 1658 door de familie Steffelaar in Leiden en daarmee de op één na oudste distilleerderij van Nederland. Onder één familie wordt genever, gin en vodka gemaakt met uitsluitend verse en natuurlijke ingrediënten. Onder de Boompjes distilleert alles in eigen distilleerderij en stookt ieder distillaat in huis, in tegenstelling tot de meeste distilleerderijen.

### GEDISTILLEERD Genevers Zuidam

Boompjes Genever .....	€ 3,00
Boompjes Old Dutch .....	€ 3,50
Boompjes Korenwijn .....	€ 4,00
Boompjes Moutwijn .....	€ 5,00

### GIN-TONIC Pick&Mix!

#### GIN

Onder de Boompjes Sylvius Gin .....	€ 4,50
Hermit (Oosterschelde) .....	€ 5,00
Hendricks Gin .....	€ 6,00

#### TONIC

Indian Tonic Royal Club .....	€ 2,75
Franklin Indian tonic water .....	€ 3,50
Franklin Sicilian lemon tonic .....	€ 3,50

## Cocktails

Margarita .....	€ 8,50
Tequila   verse limoen   agave siroop	
Mojito .....	€ 8,50
Verse munt   bruiswater   verse limoen   suiker	
Tuquila Sunrise .....	€ 8,50
Tequila   sinaasappelsap   grenadine	
Cosmopolitan .....	€ 8,50
Vodka   cointreau   veenbessensap   limoensap	
Daiquiri .....	€ 8,50
Limoensap   witte rum   suikersiroop	
Sangria .....	€ 4,75
Aperol Spritz .....	€ 5,75
Aperol   cava   bruiswater	

## Mattemburgh speciaal, huisgemaakt!

Limoncello 24% .....	€ 4,25
Narancello 24% .....	€ 4,25



## WHISKY'S Schotland

GlenKinchie Single Malt 10Yrs .....	€ 8,50
Cragganmore Single Malt 12Yrs .....	€ 9,50
Oban Single Malt 14Yrs .....	€ 10,50
Dalwhinnie Single Malt 15Yrs .....	€ 11,50
Lagavulin Single Malt 16Yrs .....	€ 12,50

## COGNAC

Cognac V.S. Courvoiser .....	€ 7,50
Cognac V.S.O.P. Martell .....	€ 9,50

# SLOW WINE PUUR

## terug naar de oorsprong

Slow Wine sluit aan bij de Slow Movement, een cultureel maatschappelijke beweging die staat voor een andere manier van leven. Geen snelle massa-productie en standaardisering meer. Maar terug naar de oorsprong, eerlijk en puur.

Slow Wine is een natuurlijke wijn. De wijnmakers zijn relatief kleine, onafhankelijke wijnproducenten. Zij maken hun wijn het liefst van zelf geteelde, hand geplukte, biologische druiven. Zonder gebruik van kunstmatige chemische stoffen, zoals onkruidverdelgers. En zonder kleur-, geur- of smaakversterkers. Slow Wine is gemaakt met geduld aan aandacht.

**Dus neem de tijd om te genieten.**



# HUISWIJNEN

---

Wit	per glas	per fles
<b>Resplandy Sauvignon Blanc</b> .....	€ 4,25	€ 20,00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Fris   citrus   levendig</i>		
<b>Bolla Soave Garganega &amp; Trebbiano</b> .....	€ 4,75	€ 21,50
Veneto Italië <i>Elegant   Frank Sinatra   tropisch fruit</i>		
<b>Fuedo Monaci Fiano</b> .....	€ 5,00	€ 22,50
Puglia Italië – Slow wine <i>Verfrissend   bloemen   fruit</i>		
<b>Bodegas Naia K-Naia Verdejo</b> .....	€ 5,50	€ 24,50
Rueda Spanje <i>Kruisbessen   fris   sappig</i>		
<b>Loyal Blue Riesling</b> .....	€ 4,25	€ 20,00
Berich Bingen Duitsland <i>Half zoet   honing   bloemen</i>		

---

Rosé	per glas	per fles
<b>Comte de Sirac Grenache rosé</b> .....	€ 4,25	€ 20,00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Lichtroze   aardbeien   frambozen</i>		

---

Rood	per glas	per fles
<b>St. Martin Merlot Réserve</b> .....	€ 4,25	€ 20,00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Soepel   donker fruit   zachte kruidigheid</i>		
<b>Bolla Pinot Noir</b> .....	€ 4,75	€ 21,50
Veneto Italië <i>Licht   sappig   kersen</i>		
<b>Fuedo Monaci Primitivo</b> .....	€ 5,00	€ 22,50
Puglia Italië Slow wine <i>Warm   zwart fruit   specerijen</i>		

# MOUSSEREND

---

	per glas	per fles
Cava Arte Latino Brut Spanje .....	€ 5,75	€ 28,00

## Champagne de Castellane Epernay Frankrijk

De familie de Castellane behoort tot de oudste families van Frankrijk, op het etiket staat het beroemde rode Andreaskruis.

	per fles
Champagne de Castellane Brut 37,5 cl .....	€ 28,50

	per glas	per fles
Champagne de Castellane brut commodore .....	€ 7,50	€ 41,50
Champagne de Castellane Brut rose .....		€ 45,50
Champagne de Castellane Vintage 2012 .....		€ 47,50





## Port

Calem Porto Fine Ruby.....	€ 4,00
Calem Porto Fine White .....	€ 4,00
Calem Porto Fine Tawny .....	€ 4,25
Calem Porto 10 Years old Tawny .....	€ 6,25
Calem Porto Late Bottled Vintage 2009 .....	€ 9,00

---

## Dessert wijn

Saussignac Château des Eyssards 50 cl.....€ 5,75 per glas

**HIGH WINE** vanaf 2 personen .....€ 39,50 p.p.

*(graag vooraf reserveren)*

**Genieten van de beste wijnen, begeleid door verfijnde hapjes  
Ontvangst met een glas bubbels, gecombineerd met een drietal glazen  
wijn in overleg met u geselecteerd.**

- Amuse van de chef
- Gazpacho van tomaat of komkommer in wijnglas
- Tapasplankje met worst, kaas en diverse soorten ham
- Hartige warme en koude hapjes, mini pizzaatje, mini hamburgertje
- Dessert, ijs en vers fruit



## Kom ook genieten!

Orangerie Mattemburgh is dé plek om te genieten van het gulle leven. Van de prachtige natuur op en om het grote Landgoed Mattemburgh, en van alles wat de tuin van het landgoed en de streek te bieden hebben. Al die mooie ingrediënten verwerken we in onze verfijnde gerechten. Proef de keuken en proef de sfeer. Landgoed Mattemburgh is ook graag het decor voor uw speciale gelegenheid. Het is een prachtige plek voor een heerlijke lunch, een uitgebreid diner, een feest of een evenement, in kleine kring of met een grote groep. Wij maken het onvergetelijk.

## Benieuwd naar de mogelijkheden?

### Bij ons kunt u o.a. terecht voor:

- Diner (*vraag naar onze wisselende seizoensspecialiteiten*)
- High Tea, Cool Tea
- High Wine, High Beer
- Buffet, Buffet-diner, Walking diner
- Huwelijksfeest
- Zakelijke meeting
- Babyshower, kraamfeest
- Condoleance
- Outdoor cooking
- Workshop
- etc.

Daarnaast biedt het landgoed gedurende alle seizoenen uitgebreide mogelijkheden voor de organisatie van evenementen. Vraag gerust naar de mogelijkheden en kijk vooral ook eens op onze website [www.orangeriemattemburgh.nl](http://www.orangeriemattemburgh.nl)

### Graag tot ziens!

Frank en Marloes van Akkeren  
& Team Orangerie Mattemburgh







**Orangerie Mattemburgh**

Antwerpsestraatweg 181

4631 PN Hoogerheide

**t:** (0164) 66 08 34

**e:** [info@orangeriemattemburgh.nl](mailto:info@orangeriemattemburgh.nl)

Bezoek ook onze website voor alle actuele informatie

**i:** [www.orangeriemattemburgh.nl](http://www.orangeriemattemburgh.nl)

Volg ons op Facebook en Instagram

