



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 BrabantsLandschap.

### **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 vergeten 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 catering-manager 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 kruitplanten 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 SPECIALITEITEN

Latte Macchiato .....	€ 4,00
Bietenmacchiato .....	€ 4,75
Wortelmacchiato .....	€ 4,75
Koffie verkeerd.....	€ 3,75
Decafé .....	€ 3,25
Cappuccino.....	€ 3,50
Koffie .....	€ 3,00
Espresso .....	€ 3,00
Aan te vullen met één van onze heerlijke siropen:	
Witte chocolade, hazelnoot, caramel, vanille	€ 0,75

## THEE

Bradley's Fairtrade   diverse smaken .....	€ 3,00
Verse muntthee.....	€ 4,00
Verse gemberthee .....	€ 4,00
Verse theesoorten uit eigen tuin.....	€ 4,00

Vraag de bediening naar de mogelijkheden (seizoen)

## WARME DRANKEN

Warme chocolademelk met slagroom .....	€ 3,75
Glühwein .....	€ 4,75

## SPECIALE KOFFIE

Irish, French, Italian, Spanish en DOM .....	€ 8,25
Mattemburgh koffie .....	€ 9,00



# TAART

---

Dudok, al jaren een begrip in Nederland op het gebied van patisserie. Al sinds 1991 maakt de van oorsprong Rotterdamse firma veel verschillende soorten gebak, waarbij de appeltaart de meest iconische is. Ons gebak komt dagelijks vers binnen vanuit hun in Barendrecht gevestigde bakkerij, zo garanderen wij dat we dagelijks heerlijk vers gebak op tafel zetten.

Appeltaart .....	€ 4,50
Chocoladetaart .....	€ 5,75
Passievrucht kwarktaart .....	€ 5,75
Citroenmeringue .....	€ 5,75





# LANDGOED LUNCH

---



## AMBACHTELIJK BROOD

Kroketten   kalf .....	€ 10,50
Kroketten   Hollandse garnalen .....	€ 13,50
Mozzarella   tomaat   pesto .....	€ 10,00
Carpaccio   runderhaas   pesto .....	€ 13,00
Croque Monsieur   bechamelsaus .....	€ 9,50
Club Orangerie   gerookte zalm   Hollandse garnalen   rilette van makreel.....	€ 17,50

## TACO

Taco   gevuld met pulled beef van de GreenEgg   avocado   tomatensalsa.....	€ 14,50
Taco   vegetarisch   avocado   chili   tomatensalsa .....	€ 13,50

## SCHARRELEIEREN

Uitsmijter   ham en kaas   drie scharreleieren.....	€ 9,00
Uitsmijter   spek   drie scharreleieren .....	€ 10,00
Omelet Landgoed.....	€ 11,50

## TWAALFUURTJES

Twaalfuurtje vlees.....	€ 15,00
Moestuinsoep   ham   kaas   eitje   kalfskroket	
Twaalfuurtje vis .....	€ 17,00
Vissoep   gerookte zalm   zalmsalade   eitje   garnalenkroket	

## SOEP AMBACHTELIJK BROOD EN BOTER

Soep wisselend uit eigen moestuin .....	€ 8,00
Tomatensoep van pomodori .....	€ 7,00
Vissoep .....	€ 9,50

# SALADES LEKKERS VAN HET LAND

---

## SALADE MET AMBACHELIJK BROOD EN BOTER

Salade Carpaccio ..... € 16,00

Met pesto van basilicum en Rotterdamse oude kaas.

Salade Moestuin ..... € 13,50

Salade met producten uit eigen moestuin.

Salade van de dag ..... € 19,00

Wisselende salade van het seizoen.

Caesar Salade ..... € 15,50

Geroosterde kippendijen | ansjovis | Rotterdamse oude kaas | spek.

Salade 'Kust' ..... € 19,00

Gerookte zalm | Hollandse garnalen | zoetzuur | cocktailsaus.

Salade Geitenkaas ..... € 18,00

Licht gekarameliseerde geitenkaas | vijgenchutney | notenmix.

Salade Bloedworst ..... € 16,50

Gebakken bloedworst | gekarameliseerde appel | notenmix | truffelmayo.

Allergie en/of voedselintolerantie? Vraag naar de mogelijkheden bij onze medewerkers.

Wij werken met dagverse producten. Het kan soms voorkomen dat iets niet leverbaar is.

Boven de 10 personen hanteren wij één rekening per tafel.



# DE WARME DIS MET FRIET

## WARME GERECHTEN

Vegaburger ..... € 16,50  
Truffelmayonaise | gebakken ei

Scharrelkippendijen ..... € 15,50  
Oosters gemarineerd | satésaus | zoetzuur | kroepoek

Bouillabaisse ..... € 21,50  
Rijkelijk gevuld met schelpdieren | vangst van de dag | venkel | rouille

Mattemburger ..... € 17,00  
Gegrilde rundvleesburger | kaas | gebakken ei

Stoofvlees ..... € 18,00  
Authentieke Brabantse Wal stoofpot

Sliptongen ..... € 24,50  
3 sliptongen | remouladesaus

Steak tartaar ..... € 21,50  
Klassiek | rauw rundvlees | eidooier

## KINDERKAART

Tosti ..... € 5,50

Friet met een snack ..... € 8,00

Poffertjes ..... € 6,50

Pasta bolognese ..... € 8,00



# DE ZOETE INVAL

---

Apfelstrudel   boerenroomijs   slagroom   vanillesaus.....	€ 7,00
Brusselse wafel   vanille-ijs  slagroom .....	€ 7,00
Brusselse wafel   warme kersen   vanille-ijs   slagroom.....	€ 8,50
Dame Blanche .....	€ 7,00
Vanille-ijs   warme kersen   slagroom .....	€ 8,50
Sorbetijs   fruit van het seizoen .....	€ 9,50

# LEKKERE TREK

---

Olijven   huis gemarineerd.....	€ 4,00
Ambachtelijk brood   basic .....	€ 4,00
Ambachtelijk brood   compleet .....	€ 7,00
Bitterballen.....	€ 8,50
Bieterballen .....	€ 10,00
Groente loempia – 6 stuks .....	€ 8,00
Warm gemengde snacks .....	€ 8,50
Borrelkaas   mosterd   jong en oud.....	€ 8,50
Kaasplankje  compleet   met garnituur .....	€ 16,00
Heerlijk gecombineerd met 'sweet selection' Calem Port.....	€ 19,50
Mattemburgh Bourgondische borrelplank .....	€ 20,00

# FRISDRANKEN

---

## WATERS

Gerolsteiner koolzuurvrij 25cl .....	€ 2,75
Gerolsteiner koolzuurhoudend 25cl .....	€ 2,75
Saint Aniol koolzuurvrij 75cl .....	€ 6,75
Saint Aniol koolzuurhoudend 75cl .....	€ 6,75



## FRISDRANKEN

Pepsi Regular, Pepsi Max .....	€ 2,90
Ranja in een flesje .....	€ 2,90
Sisi, 7Up .....	€ 2,90
Lipton Ice-Tea Regular of Green .....	€ 3,25
Cassis, Rivella, Ginger Ale .....	€ 3,25

## ER IS WATER EN ER IS GEROLSTEINER

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

## FRANKLIN & SONS

Tonic .....	€ 3,50
Ginger beer .....	€ 3,50
Bitter lemon .....	€ 3,50

## FRANKLIN & SONS

De eerste producten zagen in 1886 het levenslicht en werden verkocht vanuit de kleine confiserie van de familie. Vanaf dat moment ging de bal aan het rollen. Alle drankjes van Franklin & Sons bevatten alleen natuurlijke aroma's, extracten en kleurstoffen. Er komen geen conserveringsmiddelen of zoetstoffen aan te pas

## SAPPEN

Verse jus d'orange 250ml .....	€ 4,25
Verse Jus d'orange 400ml .....	€ 6,00
Appelsap  tomatensap .....	€ 3,25

## 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.



# BIEREN

---

## BIEREN VAN DE TAP

Swinckels' Pilsener 5,5% 33cl.....	€ 3,25
Swinckels' Pilsener 5,5% 50cl.....	€ 6,00
La Trappe Blond 6,5% 25cl.....	€ 4,90
La Trappe Dubbel 7,0% 25cl.....	€ 4,90
Cornet 8,5% 25cl.....	€ 4,90
Wisseltap per seizoen 25cl.....	€ 4,90

## BIEREN VAN DE FLES

### Blond

Viven Special Belge 5,0%.....	€ 5,00
Mattemburgh Blond 6,5%.....	€ 5,25
Omer Blond 8,0%.....	€ 5,25
Viven Imperial IPA 8,0%.....	€ 5,50

### Donker

Le Fort Donker 9,0%.....	€ 5,00
La Trappe Isi d'or 7,5%.....	€ 5,00
Mattemburger Donker 6,5%.....	€ 5,25
La Trappe Quadrupel 10,0%.....	€ 5,25

## MATTEMBURGH SPECIAAL BIEREN

**BLOND** – gemaakt van citrusvruchten van de kuisplanten van de Orangerie.

**DUBBEL**- gemaakt van ingrediënten uit het bos, waaronder dennennaalden.

UNIEK BIER VAN DE BRABANTSE WAL!



## Tripel

La Trappe Tripel 8,0% .....	€ 5,00
Orval Tripel 6,2% .....	€ 5,50
Rochefort Tripel 8,1% .....	€ 5,50
Le Fort Tripel 8,8% .....	€ 5,25
Westmalle Tripel 9,5% .....	€ 5,25

## Weizen- / witbier

La Trappe Wit 5,5% .....	€ 5,00
Viven Champagner Weisse 4,8% .....	€ 5,25
Weihenstephan Weissbier 50 cl   5,5% .....	€ 6,50

## Fruitbieren

Max Kriek 3,2% .....	€ 4,25
Rodenbach   Fruitage 3,9% .....	€ 4,75

## Alcoholvrij / Alcohol Arm

Bavaria 0,0% .....	€ 3,00
Bavaria wit 0,0% .....	€ 3,00
Bavaria Radler 0,0% .....	€ 3,50
Bavaria Radler 2,0% .....	€ 3,50
Weisse Stepaner 33 cl   0,0% .....	€ 4,25
Viven Nada 0,3% .....	€ 4,25

## Viva la Vida – leef het leven

Deze hartstochtelijke uitspraak past perfect bij de Belgische brouwerij Viven. In deze ambachtelijke brouwerij, brouwen Tony en brandmeesteres Kryslé waanzinnige bieren die al tal van prijzen hebben gewonnen. Zij gebruiken alleen natuurlijke ingrediënten en dat proef je. Daarnaast is er de sympathieke samenwerking met WOK, deze vereniging biedt duurzame arbeidszorg, aan personen die om wat voor redenen dan ook buiten de boot vallen op de arbeidsmarkt.

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



# APERITIEF EN 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!

## MOCKTAILS

Virgin Sangria ..... € 8,50  
Huisgemaakt

Fresh and Juicy ..... € 7,50  
Limoen | sinaasappel | crushed ice



## COCKTAILS

Long island iced tea ..... € 11,00  
Witte rum | gin | wodka  
Stevig, veel, maar wel lekker!

Mattemburgh sunset ..... € 11,00  
Tequilla | grenadine | verse jus d'orange  
De kleuren van de ondergaande zon, maar dan in een glas.

Aperol spritz ..... € 8,50  
Heerlijk verfrissend in de zomer!

Limoen spritz ..... € 9,50  
Onze versie van de Aperol Spritz.

Negroni ..... € 11,00  
Rode vermout | gin | sinaasappel  
Da's een stevige.

Sangria ..... € 8,50  
Sinaasappel | limoen | rode wijn  
Sangria, die goede oude sangria.

## GIN-TONIC

Sylvius gin ..... € 10,50  
Onder de boompjes | Botanical tonic

Hendricks gin ..... € 11,50  
Botanical tonic | komkommer

Hermit gin ..... € 13,50  
lemon bitter | citroen



## WHISKY'S Schotland

Oban | single Malt 14Yrs ..... € 10,50

Dalwhinnie | single Malt 15Yrs ..... € 11,50

Lagavulin | single Malt 16Yrs ..... € 12,50

## COGNAC

Joseph Guy ..... € 7,50

V.S.O.P. Martell ..... € 11,50

## Kom ook genieten!

Orangerie Mattemburgh is de 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 het decor voor uw speciale gelegenheid. Het is een prachtige plek voor een heerlijke lunch, een uitgebreid diner, een feest of een evenement. Dit kan met kleine of grote gezelschappen, wij doen er alles aan om het voor u onvergetelijk te maken.

## Benieuwd naar de mogelijkheden?

Bij ons kun u o.a. terecht voor:

- Diner
- High tea, cool tea
- High Wine, High Beer
- Buffet, buffet-diner of een walking-dinner
- Huwelijksfeest
- Zakelijke meeting
- Babyshower, kraamfeest
- Condoleance
- Outdoor cooking
- Workshop

Mocht u andere suggesties hebben, wij denken graag met u mee.

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

