



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 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!

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

THEE

Bradley's Fairtrade diverse smaken	€ 2,50
Muntthee diverse soorten uit eigen tuin.....	€ 3,50

WARME DRANKEN

Warme chocolademelk	€ 2,75
Warme chocolademelk met slagroom	€ 3,25
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 € 3,75

Chocoladetaart € 3,75

Vruchtentaart wisselend per seizoen € 3,75

Apfelstrudel

met boerenroomijs, slagroom en vanillesaus € 5,50

HIGH TEA vanaf 2 personen € 25,50 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 € 25,50 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	€ 8,75
Brood met kaaskroketten	€ 8,75
Brood met Belgische garnalenkroketten	€ 9,75
Brood met boerenbrie, notensalade en honing	€ 8,75
Brood met carpaccio van runderhaas en truffelmayonaise	€ 9,75
Tosti Mattemburgh Sandwichbrood geroosterd met ham en kaas	€ 5,75
Club Orangerie Brood belegd met gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen.....	€ 13,50

WRAP met seizoenssalade

Wrap gevuld met boerderijkip, spek, bospaddenstoelen en truffelmayonaise	€ 9,75
Wrap gevuld met gerookte zalm, boerenroomkaas en kruiden uit de tuin	€ 9,00

SCHARRELEIEREN met seizoenssalade

Uitsmijter trio, belegd met ham en kaas	€ 7,75
Bacon and eggs, uitsmijter trio met gebakken spek	€ 7,75
Omelet van het landgoed, rijkelijk gevuld (ook vegetarisch te bestellen)	€ 9,50

Twaalfuurtje vlees Bij elkaar gescharrelde soep, ham, kaas, eitje en rundvleeskroket..... € 13,00

Twaalfuurtje vis Vissoep, gerookte zalm, zalsalade, eitje en garnalenkroket

€ 14,50

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, vijgenschutney en notenmix.

Salade vogeltrek € 13,50

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

Salade boswachter € 14,00

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

Salade de Blaffert € 15,00

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

Salade van de chef € 17,50

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 sesamolie.



DE WARME DIS

WARME GERECHTEN met seizoensalade en friet of brood

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

Mattemburger € 13,50
Natuurburger met kaas en ei

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

Vegetarisch gerecht € 15,50
met moestuingroenten, parelpasta en tofuvlees

Fish & chips € 16,50

Stoofvlees € 16,50
authentieke Brabantse Wal stoofpot

Ossenhaaspuntjes € 18,50
op Oosterse wijze met teriyakisaus

Gamba's a la plancha € 19,50
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

Dame blanche vanilleroomijs met chocolade saus	€ 5,25
Mont blanc vanilleroomijs met advocaat en chocoladesaus	€ 5,75
Coupe amarena vanilleroomijs met amarena kersen	€ 6,50
Huisgemaakt sorbetijs	€ 7,50
Vanilleroomijs, Hollandse aardbeien en slagroom (seizoen)	€ 7,50

ZOETIGHEDEN

Portie poffertjes	€ 4,75
Pannenkoek naturel	€ 4,75
Brusselse wafel met vanilleroomijs en slagroom	€ 5,50
Brusselse wafel met amarena kersen, vanilleroomijs en slagroom	€ 6,50
Brusselse wafel met Hollandse aardbeien, vanilleroomijs en slagroom (seizoen)	€ 7,50

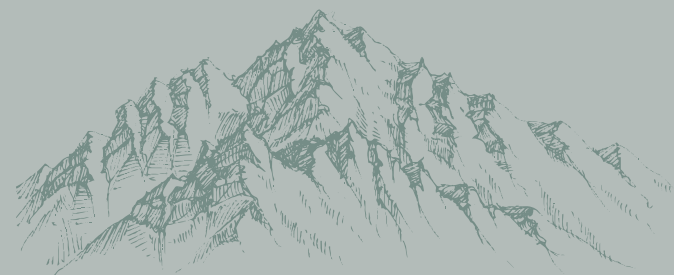
LEKKER VOOR ERBIJ

Gemengde nootjes	€ 2,50
Huisgemarineerde olijven	€ 3,50
Broodplankje met smeersels	€ 4,50
Amsterdamse bitterballen (8st)	€ 6,00
Warm gemengde snacks (12st)	€ 9,50
Borrelkaas met mosterd (jong & oud)	€ 7,50
Kaasplankje met garnituur	€ 11,50
Tapasplank à l'Orangerie	€ 14,00

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 Silillian lemon tonic	€ 3,50
Rivella	€ 2,75
Karvan Cévitam (2 smaken)	€ 2,00
Chocomel	€ 2,75

SAPPEN

Jus d'orange Royal Club	€ 2,75
Appelsap Royal Club	€ 2,75
Tomatensap Royal Club	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 3,75

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

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

BIEREN VAN DE FLES

Blond

La Trappe PUUR 4,7% (Biologisch)	€ 4,00
Gentse Strop 6,9%	€ 4,50
Duvel Moortgat 8,5%	€ 4,50
La Chouffe 8,0%	€ 4,50
Viven Blond 6,%	€ 4,50
Omer Blond 8,0%	€ 4,50

Donker

La Trappe dubbel 7,0%	€ 4,50
Westmalle Dubbel 6,5%	€ 4,50
Viven Donker 6,0%	€ 4,50



Exclusief aanbod West Vleteren XII 10,2 % € 15,00

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% € 4,50**
- Le Fort 8,8% € 4,50**
- Westmalle Tripel 9,5% € 4,50**

Amber

- La Trappe Isid’or 7,5% € 4,50**
- Pauwel Kwak 8,5% € 4,50**
- Viven Special Ale 5% € 4,50**

Weizen- / Witbier

- La Trappe Witte Trappist 7,5% € 4,50**
- Ayinger Brau Weisse 5,1% € 4,75**

Fruitbieren

- Max Kriek 3,2% € 3,75**
- Liefmans Fruitesse 3,8% € 3,75**

Alcoholvrij / Alcohol Arm

- Bavaria 0,0% € 2,75**
- Bavaria witbier 0,0% € 2,75**
- Warsteiner Radler 0,0% € 3,25**
- Warsteiner Radler 2,5% € 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.



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.

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

SPECIAALBIEREN

La Trappe Quadruppel 10%€ 4,75

Corona 4,5%€ 4,75

Viven Smoked Porter 7,0%€ 4,75

Viven Master IPA 7,0%€ 4,75

Bier van het moment€

SHARED BOTTLE (make a choice) € 17,50 p/fles

- La Trappe Quadruppel 10% 0,75 cl
- Malheur Brut 6% 0,75 cl
- Gouden Carolus Whisky infused 11,7% 0,75 cl



HIGH BEER vanaf 2 personen € 38,50 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!

ZUIDAM

Ambachtelijke distilleerder

Zuidam Distillers is één van de laatste zelfstandige distilleerderijen van Nederland. Alle distillaten en extracten worden nog op ambachtelijk wijze binnen het eigen familiebedrijf gemaakt en verwerkt. Op basis van zuiver natuurlijke grondstoffen creëert Zuidam een breed palet aan likeuren, genevers, gin & whisky. Natuurlijk zonder kunstmatige geur, kleur- en smaakstoffen.

GEDISTILLEERD

Genevers Zuidam

Zuidam Jonge genever € 3,00

Zuidam oude genever € 3,00

Zuidam Rogge genever € 3,50

Likeuren Zuidam

Zuidam Framboise € 4,50

Zuidam Limon € 4,50

Zuidam Mandarine € 4,50

Zuidam Poire William € 4,50

Zuidam Café Likeur € 4,50

Zuidam Chocolat Likeur € 4,50

Mattemburgh speciaal, huisgemaakt!

Limoncello 24% € 4,00

Narancello 24% € 4,00



GIN-TONIC Pick&Mix!

GIN

Dutch Courage Old Tom's Gin Zuidam ... € 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

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
Resplandy Sauvignon Blanc	€ 4.00	€ 19.00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Fris / citrus / levendig</i>		
Bolla Soave Garganega & Trebbiano	€ 4.50	€ 20.50
Veneto Italië <i>Elegant / Frank Sinatra / tropisch fruit</i>		
Fuedo Monaci Fiano	€ 4.75	€ 21.50
Puglia Italië – Slow wine <i>Verfrissend / bloemen / fruit</i>		
Bodegas Naia K-Naia Verdejo	€ 5.00	€ 22.50
Rueda Spanje <i>Kruisbessen / fris / sappig</i>		
Loyal Blue Riesling	€ 4.00	€ 19.00
Berich BingenDuitsland <i>Half zoet / honing / bloemen</i>		

Rosé

	per glas	per fles
Comte de Sirac Grenache rosé	€ 4.00	€ 19.00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Lichtroze / aardbeien / frambozen</i>		

Rood

	per glas	per fles
St. Martin Merlot Réserve	€ 4.00	€ 19.00
Vin de Pays d'Oc Frankrijk <i>Soepel / donker fruit / zachte kruidigheid</i>		
Bolla Pinot Noir	€ 4.50	€ 20.50
Veneto Italië <i>Licht / sappig / kersen</i>		
Fuedo Monaci Primitivo	€ 4.75	€ 21.50
Puglia Italië Slow wine <i>Warm / zwart fruit / specerijen</i>		

MOUSSEREND

	per glas	per fles
Cava Arte Latino Brut Spanje	€ 5.50	€ 27.50

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	€ 27.50
Champagne de Castellane Brut Commodore	€ 39.50
Champagne de Castellane Brut rose	€ 44.50
Champagne de Castellane Vintage 2012	€ 44.50



Port

Calem Porto Fine Ruby	€ 3,75
Calem Porto Fine White	€ 3,75
Calem Porto Fine Tawny	€ 4,00
Calem Porto 10 Years old Tawny	€ 6,00
Calem Porto 20 Years old Tawny	€ 7,50
Calem Porto Late Bottled Vintage 2009	€ 8,50
Calem Porto Colheita 2000.....	€ 9,50

Dessert wijn

Saussignac Château des Eyssards 50 cl.....€ 5.50 per glas



HIGH WINE vanaf 2 personen€ 38,50 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**

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

Bezoek ook onze website voor alle actuele informatie

i: www.orangeriemattemburgh.nl

Volg ons op Facebook en Instagram

