Desserts

12:00 - 21:00u

Taarten van Dudok 6.5
Appeltaart / Red Velvet / Chocoladetruffel / Wortelnotentaart

Chocolade Fondant 13.5
Peer / Hazelnoot / Koffie

Kastanje & Vanille Cremeux 14.5
Gekarameliseerde witte chocolade / Bramen / Merengue

Tarte Tatin 13.5
Appel / Bruine boter / Calvados / Vanille

Huisgemaakte Worteltaart 12.5
Kaneel / Citrus / Pecan / Vanille

Kaasplateau 18.5
van het Kaasatelier

VOOR BIJ DE BORREL

12:00 - 21:00u

Olijven 6
Huis gemarineerd

Oude Rotterdamsche Kaas 8
Mosterd

Ambachtelijk Brood 7
Alioli / Tapenade / Boter van het seizoen

Bitterballen - 8 stuks 9

Gemengde Snacks - 12 stuks 9.5

Gecombineerde vis-vlees borrelplank 25
Diverse vleeswaren, gerookte vissoorten, cornichons, remoulade en brood

Gegrilde camembert 12.5
Kruiden van het seizoen / Breekbrood

Crudité 7.5
Rauwkost / Hummus

Van alles een beetje 32.5
Combi van bovenstaande borrelhapjes

Kinder MENU

Voor onze kleine prinsen en prinsessen tot 12 jaar

Tosti 8
Friet met snack 8
Poffertjes 7
Pasta Bolognese 9



ORANGERIE MATTEMBURGH

‘HET EETBARE LANDGOED’

De Orangerie was van origine een plantenkas waarin vroeger de meest unieke collectie kuipplanten van Nederland overwinterden. 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.

Op deze historische locatie serveren wij u het beste uit eigen tuin, de toppers uit de streek en alles rechtstreeks van het land. Orangerie Mattemburgh is dé plek om te genieten van het gulle leven.

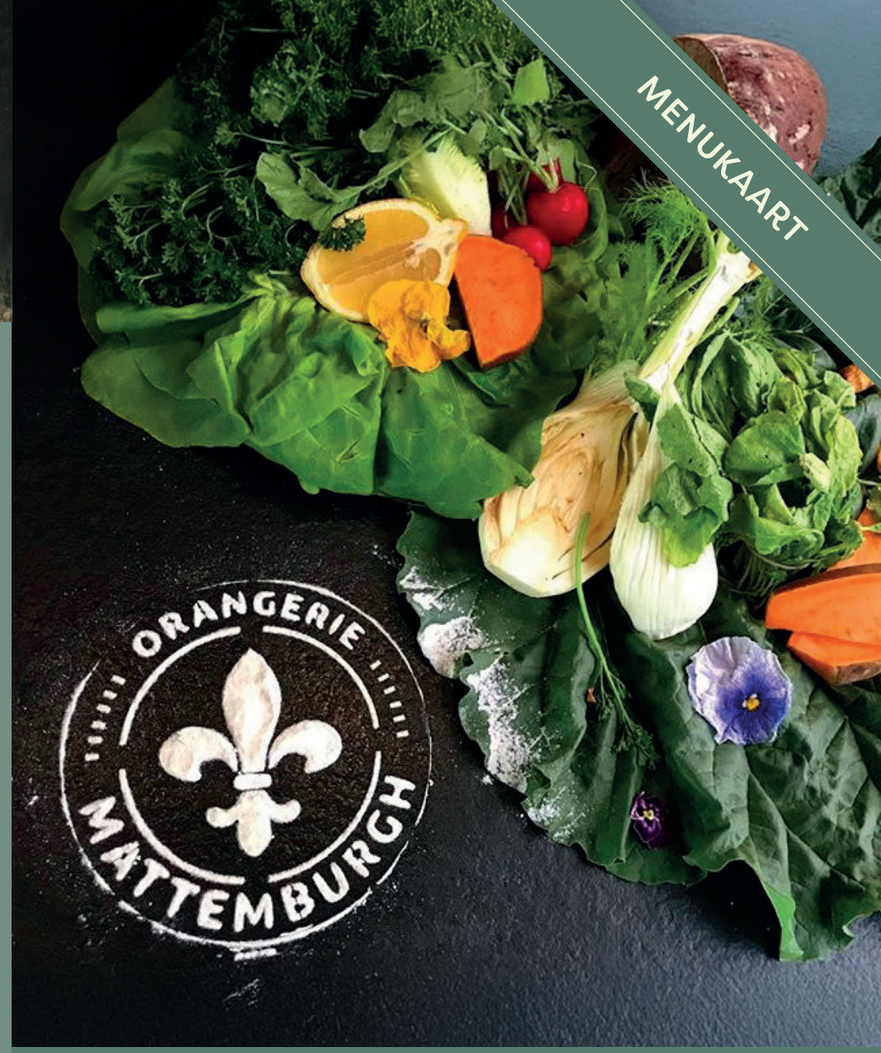
Proef de keuken en proef de sfeer.

Volg ons op Facebook en Instagram of bezoek onze website voor alle actuele informatie.

Orangerie Mattemburgh
Antwerpsestraatweg 181
4631 PN Hoogerheide
t: (0164) 66 08 34
e: contact@orangeriemattemburgh.nl

**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.*

WWW.ORANGERIEMATTEMBURGH.NL



ORANGERIE MATTEMBURGH

‘HET EETBARE LANDGOED’



MENU DE SAISON

VOORGERECHT
Foie Gras - Paling - Wilde Paddenstoelenparfait

◆

TUSSEN
Klassieke Vissoep - Klassieke Franse Uiensoep

◆

HOOFDGERECHT
Hertenbiefstuk - Viskoekjes – Geroosterde Savooiekool

◆

DESSERT
Huisgemaakte Worteltaart - Kaas (€5 euro toeslag)

◆

3 gangen voor €48.5
4 gangen voor €52.50

WWW.ORANGERIEMATTEMBURGH.NL

Klassiekers EN BROODJES

12:00 - 16:00u

12 uurtje Vlees 19.5
Moestuinsoep / Spiegelei / Kalfskroket / Carpaccio / Seizoenssalade

12 uurtje Vis 21.5
Vissoep / Spiegelei / Garnalenkroket / Gerookte zalm / Garnalencocktail

Eggs Benedict 19.5
Brioche / Mosterd / Hollandaise / Pastrami

Kalfskroketten 15
Op brood

Garnaalkroketten 19
Op brood

Herfstcarpaccio 18.5
Op brood / Truffel / Geroosterde paddenstoelen / Krokant van aardappel

Gerookte Zalm 18
Citrus mayonaise / Venkelsalade

Parmaham 16.5
Mozzarella / Pesto / Rucolasalade

Toast Paddenstoelen 15
Met paddenstoelen / Crème fraîche

Uit de zee

12:00 - 21:00u

VOOR

Oesters van het seizoen *per stuk* 4.5
Sjalot vinaigrette

Paling 19
Gerookte zalm / Beurre Blanc / Krokant van aardappel / Dille

Klassieke Vissoep 14
Croutons / Rouille

Gerookte Paling 18.5
Salade / Rode biet / Granny Smith / Knolselderij

HOOFD

Gegrilde Zeebaars 25.5
Aardpeer | Cantharel | Spinazie | Bieslook

Kabeljauw 28.5
Pompoen | Wilde paddenstoelen | Salsa Verde

Viskoekjes 19.5
Garnaal | Schelvis | Zalm | Dille | Paksoi | Beurre Blanc

VAN DE WEI

12:00 - 21:00u

VOOR

Foie Gras 20
Terrine / Kweepeer / Hazelnoot

Herfstcarpaccio 18.5
Truffel / Geroosterde paddenstoelen / Krokant van aardappel

HOOFD

Mattemburger 22
Spek / Ei / Uiencompote / Kaas / Verse frieten / Truffelmayonaise

Krokante Kalfswang 19
Zwarte knoflook / Salie / Geroosterde pompoen

Fazant 29.5
Wilde paddenstoelen / Bramen / Knolselderij

Hertenbiefstuk 32.5
Rode kool / Peer / Aardappel

Gekonfijte Eend 29
de Puy linzen / Gerookte spek / Mosterd

Bloedworst 18
Salade / Amarena kersen / Appel / Walnoot

UIT DE MOESTUIN

12:00 - 21:00u

VOOR

Geroosterde Pompoen 17.5
Salade / Geitenkaas / Zoetzure pompoen

Wilde Paddenstoelenparfait 18
Hazelnoot / Brioche

Moestuinsoep 13.5
Klassieke Franse uiensoep / Croutons / Kaas

HOOFD

Aardpeer 22.5
Prei / Hazelnoot / Aardappel / Truffel

Geroosterde Savooie Kool 21.5
Witte bonen / Gerookte ui / Walnoot

SUPPLEMENTEN

Frisse salade	4.5
Verse frieten met mayonaise	5
Brood met boter	4
Aardappelmousseline	6.5