

APERITIEF EN DIGESTIEF

MOCKTAILS SIR JAMES

Pink Gin Tonic Elegante bubbel Rood fruit 0.0%	7.5
Ginger Mule Kruidige gember Frisse limoen 0.0%	7.5
Passionfruit Martini Frisse passievrucht Zoete vanille 0.0%	7.5
Mojito Frisse limoen Munt 0.0%	7.5
Spritz Sinaasappel Specerijen Kruiden 0.0%	7.5

COCKTAILS

Mojito Rum Limoen Munt	8.5
Aperol Spritz Aperol Cava Sinaasappel	10.5
Cuba Libre Rum Cola Limoen	9.5
Sangria Rode wijn Rood fruit Sinaasappel	10.5
Moscow Mule Vodka Gingerbeer Limoen	9.5

Gin-Tonic

Havn Gin Antwerp 12.5

Kom thuis in Antwerpen bij de zwarte gietijzeren kookpotten vol Vlaamse rabarber en troostende aroma's en herken de zachtzoete toets van vanille en kaneel.

Havn Gin Marseille 12.5

Laat je strelen door de warmte van een onder- gaande koperen zon op je huid bij de geuren van mediterrane kruiden en olijven in de haven van Marseille, tijdens lange avonden vol doordringende herbale toetsen.

Havn Gin Kopenhagen 12.5

Laat je meevoeren naar Kopenhagen en proef het zilt van zilveren gerookte vissen en pittig zeewier, voel de frisheid limoenzeste en een zeebries, ruik het rokerige wintervuur.

WHISKY'S | SCHOTLAND

Talisker Single Malt 10 Yrs	8.5
Oban Single Malt 14 Yrs	10.5
Dalwhinnie Single Malt 15 Yrs	12.5
Lagavulin Single Malt 16 Yrs	14.5

COGNAC

Joseph Guy	8.5
V.S.O.P. Martell	11.5



HET EETBARE LANDGOED

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 onze specialiteiten en proef de sfeer.

Orangerie Mattemburgh

Antwerpsestraatweg 181

4631 PN Hoogerheide

t: (0164) 66 08 34

e: info@orangeriemattemburgh.nl



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

WWW.ORANGERIEMATTEMBURGH.NL



ORANGERIE MATTEMBURGH

'HET EETBARE LANDGOED'

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 destijds: De Oranjerie.

Op 1 mei 2005 opende Frank en Marloes de deuren van 'De Oranjerie'. Na een grote verbouwing sluit hier sinds het voorjaar van 2018 de historische binnentuin op aan. De Oranjerie was van origine een plantenkas waarin vroeger de meest unieke collectie kuipplanten van Nederland overwinterden.

Het landgoed biedt gedurende alle seizoenen uitgebreide mogelijkheden voor de organisatie van evenementen. Wij denken graag met u mee. Vraag gerust naar de mogelijkheden en kijk vooral ook eens op onze website: www.orangeriemattemburgh.nl

Koffie & thee

KOFFIE SPECIALITEITEN

Latte Macchiato	4.25
Bietenmacchiato	4.95
Wortelmacchiato	4.95
Koffie verkeerd	4
Decafé	3.5
Cappuccino	3.85
Havermoutmelk of sojamelk	0.5
Koffie	3.25
Espresso	3.5
Dubbele espresso	4.75

Aan te vullen met één van onze heerlijke siropen 1
Witte chocolade, hazelnoot, caramel, vanilla

THEE

Bradley's Fairtrade	3.25
Verse muntthee	4
Verse gemberthee	4
Verse theesoorten uit eigen tuin seizoensgebonden	4.5

WARME DRANKEN

Warme chocolademelk met slagroom	4.5
Warme chocomelk	4
Glühwein	4.75

SPECIALE KOFFIE

Irish, French, Italian, Spanish en D.O.M	9
Mattemburgh koffie	9.5

FRISDRANKEN

WATERS

Gerolsteiner koolzuurvrij	3.25
Gerolsteiner koolzuurhoudend	3.25
Gerolsteiner koolzuurvrij 75cl	7.35
Gerolsteiner koolzuurhoudend 75cl	7.35

FRISDRANKEN

Pepsi Regular / Pepsi Max	3.25
Ranja in een flesje	3.25
Sisi / 7Up	3.25
Lipton Ice-Tea Regular / Green	3.75
Cassis	3.75
Rivella	3.75
Ginger Ale	3.75

FRANKLIN & SONS

Tonic	3.9
Ginger beer	3.9
Bitter lemon	3.9

SAPPEN

Verse jus d'orange klein	4.5
Verse jus d'orange groot	6
Appelsap	3.9
Tomatensap	3.9

VOOR BIJ DE BORREL

12:00 - 21:00U

Olijven <i>Huisgemarkineerd</i>	5
Oude Rotterdamsche Kaas <i>Grove Mosterd</i>	8
Ambachtelijk Brood <i>Bietenhummus / Tapenade / Boter van het seizoen</i>	7
Bitterballen	8.5
Gemengde Snacks <i>Warm</i>	8.5
Charcuterie <i>Diverse vleeswaren met cornichons</i>	12
Rauwe Groenten <i>Bietenhummus</i>	5
Visplateau <i>Gerookte zalm / Hollandse garnalen / Paling / Remouladesaus</i>	25
Van alles een beetje <i>Combi van bovenstaande borrelhapjes</i>	23

BIEREN

Bieren van de tap:

Swinckels' Pilsener 25 cl, 5.5%	3.5
Swinckels' Pilsener 50 cl, 5.5%	7
La Trappe Blond 6.5%	5.25
Le Fort Tripel 8%	5.5
Cornet 8.5%	5.5
Wisseltap	5.5

Bieren van de fles:

BLOND

Omer Blond 8%	5.75
La Chouffe Blond 8.5%	5.75
Duvel 8.5%	6.00

DONKER

La Trappe Dubbel 7%	5.75
La Trappe Isid'or 7.5%	5.75
La Trappe Quadrupel 10%	6.25
Gouden Carolus Whisky Infused 11.7%	7.75

IPA

De Molen Vuur en Vlam 6.2%	6
De Molen Water en Vuur NEIPA 6.2%	6
Viven Master IPA 7%	6

TRIPLE

De Molen Heen en Weer 8%	6
Trappistenbier Zundert 8%	6
Westmalle Tripel 9.5%	6

WEIZEN -/ WITBIER

La Trappe Wit 5.5%	5.75
Viven Champagner Weisse 4.8%	5.75
Weihenstephaner Hefeweissbier 50 cl 5.5%	7

FRUITBIEREN

Max Kriek 3.2%	5
Rodenbach Fruitage 3.9%	5

ALCOHOLVRIJ / ALCOHOLARM

Swinckels Superior Beer 0.0%	3.5
La Trappe Epos 0.0% Witte Trappist	4.5
Bavaria Radler 0.0%	4
Weisse Stephaner 0.0%	5
La Trappe Nillis 0.0%	5