

Zoet 12:00 - 21:00U

Taarten van Dudok <i>Appeltaart / Frambozen kwarktaart / Chocoladetruffel / Citroenmerengue</i>	6
Warme appeltaart <i>Vanille ijs / Slagroom</i>	8
Dame Blanche	14
Sorbetijs van het seizoen <i>Diverse soorten / Per bol</i>	3
Tartelette van rabarber <i>Rabarbersorbet / Italiaans schuim</i>	13
Tiramisù <i>Chocolade / Koffie-ijs</i>	14.5
Kaasplateau <i>5 stukjes kaas / Van het Kaasatelier / Bierstroop / Kletzenbrood</i>	17.5

VOOR BIJ DE BORREL 12:00 - 21:00U

Olijven <i>Huis gemarineerd</i>	6
Oude Rotterdamsche Kaas <i>Mosterd</i>	8
Ambachtelijk Brood <i>Alioli / Tapenade / Boter van het seizoen</i>	7
Bitterballen - 8 stuks	9
Gemengde Snacks - 12 stuks	8.5
Gecombineerde vis-vlees borrelplank <i>Diverse vleeswaren, gerookte vissoorten, cornichons, remoulade en brood</i>	25
Mix van minikroketjes - 6 stuks <i>Rendang, Kaas-rucola en Hollandse garnaal</i>	12
Vegan Gyoza's - 8 stuks	10
Van alles een beetje <i>Combi van bovenstaande borrelhapjes</i>	29

Kinder MENU

Voor onze kleine prinsen en prinsessen tot 12 jaar

Tosti	6.5
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 kuiltplanten 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



MENUKAART

ORANGERIE MATTEMBURGH

'HET EETBARE LANDGOED'

MENU DE SAISON

Édition Printemps

VOORGERECHT

Rundercarpaccio / Tempura garnalen of
Panna cotta van geitenkaas



TUSSEN

Bisque of Aspergesoep



HOOFDGERECHT

Bavette / Meerval of Shakshuka



DESSERT

Tiramisu of Kaas (€5 euro toeslag)



3 gangen voor €46.-

4 gangen voor €49.50



Speciaal 12:00 - 16:00U VOOR DE LUNCH

12 uurtje Vlees 18.5
Aspergesoep / Spiegelei / Kalfskroket / Carpaccio / Aspergesalade

12 uurtje Vis 20
Bisque / Spiegelei / Garnalenkroket / Gerookte zalm / Garnalencocktailtje

Eggs benedict 15
*Brioche / Spinazie / Gepocheerd ei / Hollandaise
Met supplement gerookte zalm* 4.5

Loaded fries 17
Pulled chicken / BBQ-saus / Cheddar

Viskoekjes 15
Met Mierikswortelroom / Frisse Thaise salade

Op Ambachtelijk brood:

Kalfskroketten 13.5

Ambachtelijke garnalenkroketten 18

Rundercarpaccio 15.5
Truffelmayonaise

Broodje gerookte zalm 16.5
Roomkaas / Limoen

Aspergesalade 13
Ham / Ei / Bieslook

Uit de zee 12:00 - 21:00U

Oesters van het seizoen per stuk 4

Ceviche van zeebaars 18.5
Sinaasappel / Leche de tigre / Komkommer

Bisque 11
Rivierkreeft / Venkel / Room

Tempura van garnalen 17
Tartaar van tomaat / Soja / Citrus

Kies uw eigen vis dagprijs
Vangst van de dag / seizoensgroenten / Friet

Risotto Nero 18
Inktvis / Peterselie / Citroen

Gebakken meerval 24
Paella balletjes / Gepofte Paprika / Antiboise

Sous vide gegaarde zalm 32.5
Witte Asperges / Hollandaise / Krielen / Zilte groente

VAN DE WEI 12:00 - 21:00U

Rundercarpaccio 16.5
Pesto / Oude Rotterdamsche kaas / Spekjes / Truffelmayonaise

Tartaar van kalf 18
Koreaans gemarineerd / Kimchi / Peer

Mattemburger 21
Rund / Spek / Ei / Kaas / Verse friet / Salade

Ceasersalade 19
Little gem / Ansjovis / Croutons / Spek

Bavette 31
Ratatouille / Balsamico-jus / Krokante polenta

Lam 32
Nek en filet / Doperwt / Fondantaardappel

Parelhoenbout 25
Courgette / Bloemkool / Basilicum

UIT DE MOESTUIN 12:00 - 21:00U

Aspergesalade 19
Burrata / Rettich / Hazelnoten

Geroosterde Groenten 14
Uit eigen moestuin / Citroenmayonaise / Salade

Panna cotta van geitenkaas 17.5
Jonge radijzen / Groene kruiden / Pompoenpitten

Aspergesoep 9
Ei / Bieslook / Brood

Vegetarische Burger 19.5
Kaas / Ei / Verse frieten

Gegrilde knolsteak 20
Doperwt / Lentegroente / Krokant van Pecorino

Shakshuka 22
Lentegroenten / Kikkererwten / Ei / Brood

SUPPLEMENTEN

Frisse salade 4.5

Verse frieten met mayonaise 4

Brood met boter 3

Peterseliekrielen 4.5

Asperges met boter en ei 6.5