

Zoet 12:00 - 21:00u

Taarten van Dudok

Appeltaart / Frambozen kwarktaart / Chocoladetruffel / Wortel-noten

6

Warme appeltaart

Vanille ijs / Slagroom

8

Dame Blanche

14

Sorbetijs van het seizoen

Diverse soorten / Per bol

3

Beurre noisette crème brûlée

Caramel ijs / Vijg

12

Gepocheerde peer

Sabayon / Koffiegranite

12

Kaasplateau

5 stukjes kaas / Van het Kaasatelier / Appelstroop / Kletzenbrood

17

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

Olijven

Huis gemarineerd

6

Oude Rotterdamsche Kaas

Grove Mosterd

8

Ambachtelijk Brood

Alioli / Tapenade / Boter van het seizoen

7

Bitterballen

8.5

Gemengde Snacks

Warm

8.5

Charcuterie

Diverse vleeswaren met cornichons

15

Rauwe Groenten

Alioli

5

Visplateau

Gerookte zalm / Garnalen / Paling / Makreel / Remouladesaus

25

Van alles een beetje

Combi van bovenstaande borrelhapjes

23

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 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

MENUKAART



ORANGERIE MATTEMBURGH

‘HET EETBARE LANDGOED’

MENU ANNIVERSAIRE

Ter ere van 20 jarig bestaan
Orangerie Mattemburgh.

VOORGERECHT

Rundercarpaccio / Chuwanmushi van garnaal
of Bietentartaar



TUSSEN

Bisque of Moestuinsoep



HOOFDGERECHT

Longhaas / Schelvis of Gnocci



DESSERT

Crème brûlée of Kaas (€5 euro toeslag)



3 gangen voor €45.-

4 gangen voor €49.-



Speciaal VOOR DE LUNCH

12:00 - 16:00u

12 uurtje Vlees 17
Moestuinsoep / Spiegelei / Kalfskroket / Carpaccio / Waldorfsalade

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

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

Broodje gerookte zalm 17
Roomkaas / Limoen

Broodje gebakken bloedworst 14.5
Appel / Rode uienrelish

Loaded fries 12
Paddenstoelenstoof / Bosui / Walnoot

Op Ambachtelijk brood

Kalfskroketten 13.5

Ambachtelijke garnalenkroketten 18

Rundercarpaccio 15.5
Truffelmayonaise

Omelet 16.5
Rivierkreeft / Venkel / Brioche

Uit de zee

12:00 - 21:00u

Oesters van het seizoen per stuk 4

Kies uw eigen vis Dagprijs
Vangst van de dag / Seizoen groenten / Verse frieten

Bisque 11
Rivierkreeft / Venkel / Room

Noordzeekrabsalade 16.5
Granny Smith / Limoenmayonaise

Chuwanmushi van garnalen 17
Zeebaars | Shitake | Rettich

Gestoofde Mosselen 25
Nduja / Koriander / Venkel / Verse frieten of brood

Coquille 32.5
Langoustine / Bloemkool / Basilicum / Koningsoesterzwam

Schol aan de graat 30
Bruine boter / Paddestoelen / Knolselderij

Schelvis 29.5
Amandel / Tarte tatin van witlof / Aardappelmousseline / Antiboise

VAN DE WEI

12:00 - 21:00u

Rundercarpaccio 16.5
Pesto / Oude Rotterdamsche kaas / Spekjes / Truffelmayonaise

Paté en croûte 17
Gevogelte / Uienrelish / Peer

Longhaas steak 29.5
Bearnaise / Zoete aardappel / Geroosterde prei

Mattemburger 19.5
Rund / Spek / Ei / Kaas / Verse frieten / Salade

Eendenborst 25
Sinaasappelsaus / Pastinaak / Geglaceerde wortel

Herten rack 35.5
Stoof van hert / Sjalot / Schorseneer / Braam

Marokaanse kip 19
Yoghurt / Geroosterde kikkererwten / Granaatappel / Salade

UIT DE MOESTUIN

12:00 - 21:00u

Tartaar van dry aged biet 18
Ijs van zwarte truffel / Zwarte knoflook / Olijfolie

Geroosterde Groenten 13
Uit eigen moestuin / Citroenmayonaise / Salade

Burratasalade 19
Pompoen / Vijg / Pecannoot / Salade

Moestuinsoep 8
Vegetarisch / Boerenbrood

Vegetarische Burger 19.5
Kaas / Ei / Verse frieten

Paddenstoelenrissoto 20
Gepocheerd ei / Oude Rotterdamse kaas

Gnocci 21
Pompoen / Ricotta / Salie / Hazelnoot

SUPPLEMENTEN

Frisse salade 4.5

Verse frieten met mayonaise 4

Brood met boter 3

Aardappelmousseline 4