

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 Orangerie.

De Orangerie was van origine een plantenkas waarin vroeger de meest unieke collectie kuuplanten 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.

WWW.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.

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

12 uurtje vlees <i>Moestuinsoep / Spiegelei / Ham / Kaas / Kalfskroket</i>	16.5
12 uurtje vis <i>Vissoep / Spiegelei / Gerookte zalm / Zalmsalade / Garnalenkroket</i>	18
Mozzarella <i>Bagel / Pesto / Geroosterde groenten</i>	15
Beenham <i>Bagel / Gebakken paddenstoel / Honing mosterd</i> <i>Op Ambachtelijk brood:</i>	15.5
Kalfskroketten	12.5
Hollandse garnalenkroketten	17.5
Rundercarpaccio / Truffelmayonaise	13.5
Tonijnsalade / Dragonmayonaise	12
Uitsmijter / Scharreleieren / Ham en Kaas	10

Uit de zee 12:00 - 21:00U

Oesters van het seizoen	per stuk 3.5
Kies uw eigen vis <i>Vangst van de dag / Seizoen groenten / Verse frieten</i>	Dagprijs
Kreeft met citroen-peterselieboter <i>Zilte groenten / Hele kreeft / Verse frieten</i>	per 100gr. 12
Tartaar van zalm <i>Citrus / Kruidenmayonaise / Tomaat</i>	15
Sliptong met remouladesaus <i>Verse frieten / Salade</i>	26
Salade Nicoise <i>Aardappel / Sperzieboon / Tonijn</i>	22.5
Bouillabaisse met gebakken vis klein / groot <i>Venkel / Rouille / Gamba</i>	11 / 21

VAN DE WEI 12:00 - 21:00U

Rundercarpaccio <i>Pesto / Oude Rotterdamsche kaas / Spekjes / Truffelmayonaise</i>	15
Bavette, optioneel met gebakken eendenlever + 5 <i>Kalfsjus / Geroosterde groenten / Verse frieten</i>	29.5
Mattemburger <i>Rund / Spek / Ei / Kaas / Verse frieten / Salade</i>	17
Salade bloedworst <i>Appel / Truffelmayonaise / Noten</i>	17
Wildstoof en croûte <i>Hert / Bladerdeeg</i>	16
Bao <i>Chinees stoombroodje / Buikspek / Hoisin saus</i>	16
Hertenrug <i>Pompoen / Amandel / Tonkaboon</i>	29.5
Ceasersalade <i>Kip / Ansjovis / Oude kaas / Spek</i>	17

UIT DE MOESTUIN 12:00 - 21:00U

Bietensalade klein / groot <i>Noten / Groene appel / Geitenkaas / Bietensorbet</i>	11.5 / 18
Bao <i>Chinees stoombroodje / Oesterzwammen / Hoisin saus</i>	15
Geroosterde Groenten <i>Uit eigen moestuin / Citroenmayonaise / Salade</i>	11
Vegetarische Burger <i>Kaas / Ei / Verse frieten</i>	16.5
Paddenstoelen risotto <i>Gepocheerd ei / Oude kaas / Truffel</i>	19.5
Moestuinsoep <i>Diverse groenten / Uit eigen moestuin</i>	8
Burrata <i>Beurre noisette / Salie / Pompoen</i>	16.5

SUPPLEMENTEN

Frisse salade	4.5
Verse frieten	3

Zoet

12:00 - 21:00U

Taarten van Dudok <i>Appeltaart / Passievrucht kwarktaart / Chocoladetruffel / Citroenmeringue</i>	5.5
Warme Appeltaart met vanille ijs	7.5
Dame Blanche	10
Sorbet ijs van het seizoen <i>Diverse soorten / Per bol</i>	3
Hazelnoot parfait <i>Koffiecaramel / Gebakken peer</i>	11.5
Kaasplateau <i>5 stukjes kaas / Van het Kaasatelier / Appelstroop / Kletzenbrood</i>	17

VOOR BIJ DE BORREL

12:00 - 21:00U

Olijven <i>Huisgemarineerd</i>	5
Oude Rotterdamsche Kaas <i>Grove Mosterd</i>	10
Ambachtelijk Brood <i>Bietenhumus / Boter van het seizoen / Reuzel</i>	7
Bitterballen	8
Gemengde Snacks <i>Warm</i>	8.5
Charcuterie <i>Diverse vleeswaren met cornichons</i>	10
Rauwe Groenten <i>Bietenhumus</i>	6
Visplateau <i>Diverse soorten gerookte vis</i>	25
Van alles een beetje <i>Combi van bovenstaande borrelhapjes</i>	23

Kinder MENU

Tosti	6.5
Friet met snack	8
Poffertjes	7
Pasta bolognese	9



HET EETBARE LANDGOED

Het landgoed biedt 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

Orangerie Mattemburgh
Antwerpsestraatweg 181
4631 PN Hoogerheide

t: (0164) 66 08 34
e: info@orangeriemattemburgh.nl

  Volg ons op Facebook en Instagram

WWW.ORANGERIEMATTEMBURGH.NL

MENUKAART



ORANGERIE MATTEMBURGH

'HET EETBARE LANDGOED'