



ORANGERIE MATTEMBURGH

‘HET EETBARE LANDGOED’



Midden in de prachtige natuur van de Brabantse Wal, daar waar Brabant Zeeland kust en België omarmt, ligt Landgoed Mattemburgh. Op deze historische locatie laten wij u graag genieten van ons Eetbare Landgoed. In onze sfeervolle orangerie, waar vroeger de meest unieke collectie kuipplanten van Nederland overwinterde, serveren wij nu de fijnste gerechten. Met het beste uit eigen tuin, de toppers uit de streek en alles recht van het land. Met passie gekweekt, geselecteerd en bereid.

Geniet ervan!

Aperitief

<i>Cava Arte Latino Brut</i>	6
<i>Aperitief Orangerie Mattemburgh</i>	6
<i>Champagne de Castellane Brut</i>	7.5

Liever een wijn of cocktail of alcoholvrij?

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

Aperitief



CARPACCIO	€ 14.5
<i>Rotterdamsche Oude spekjes pesto truffelmayonaise</i>	
ZALMTARTAAR	€ 13.5
<i>Dragonmayonaise tuinkruiden kroepoek</i>	
MELOEN	€ 12.5
<i>Serrano ham gegrilde watermeloen tapenade</i>	
BURRATA	€ 15
<i>Tomaat pesto basilicum</i>	
BISQUE	€ 9.5
<i>Soep Hollandse garnalen</i>	
MOESTUINSOEP	€ 7.5
<i>Soep naargelang het aanbod van de binnentuin</i>	

Bij elk gerecht kan onze bediening u adviseren in bijpassende wijnen of wijnarrangement

Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren we een speciaal keuzemenu per tafel.

Speciale dieetwensen en allergieën dienen vooraf bij de reservering gemeld te worden.

Voorgerechten



TOMATENRISOTTO	€ 20.5
<i>Roodbaars venkel sinaasappel</i>	
VANGST VAN DE DAG	€ 22.5
<i>En papilotte zeegroenten geroosterde groenten</i>	
TOURNEDOS	€ 28,5
<i>Geroosterde groenten jus de veau</i>	
IBERICO RACK	€ 23.5
<i>Rösti lentegroente maggiplant</i>	
FALAFEL	€ 19.5
<i>Tahini flatbread tomatensalade muntyoghurt</i>	
MATTEMBURGER	€ 15.0
<i>Friet frisse salade ook vegetarisch mogelijk</i>	
HALVE KREEFT	€ 26.5
<i>Friet zeegroente gegratineerd</i>	
CEASAR SALADE	€ 15.0
<i>Geroosterde kip Bergse ansjovis oude kaas</i>	
MOESTUINSALADE	€ 11.5
<i>Vegetarische salade van het seizoen.</i>	

Bij elk gerecht kan onze bediening u adviseren in bijpassende wijnen of wijnarrangement

Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren we een speciaal keuzemenu per tafel.

Speciale dieetwensen en allergieën dienen vooraf bij de reservering gemeld te worden.

Hoofdgerechten



KAAS € 16.5

Kaasatelier | mango | appelstroop

FRAMBOOS € 8.5

Sorbet | hangop | spekkoek

TIRAMISU € 9.5

Aardbeien | chocolade | Latte Macchiato ijs

DAME BLANCHE € 6

Vanille-ijs | slagroom | chocoladesaus

MOESTUINMENU

3- | 4 | OF 5*** GANGEN**

KOMKOMMER

Geitenkaas crème brûlée | sorbet | zoetzure komkommer

ARTISJOK

Kroket van artisjok en chorizo | zwarte knoflook | tapenade

BLOEMKOOL***

Ras el hanout | bloemkool crème | hazelnoot

SJALOT

Tarte tatin | ossenstaartstoof | crème van sjalot

VENKEL

Panna cotta | bramen-ijs | krokant en gekonfijte venkel

3-gangen 33.5 | 4-gangen 42.5 | 5-gangen 51.5

Desserts en Moestuinmenu