



---

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



---

<b>CARPACCIO</b> <i>Rotterdamsche Oude   spekjes   pesto   truffelmayonaise</i>	€ 15.5
<b>CHEVICHE VAN GAMBA</b> <i>Avocado   granny smith   sesam kletskep</i>	€ 15
<b>WILDZWIJN PASTRAMI</b> <i>Witlof   grove mosterd   walnoten</i>	€ 14.5
<b>BIETENTARTAAR</b> <i>'O'graden ei   biet   macaron</i>	€ 13,5
<b>BISQUE</b> <i>Soep   Hollandse garnalen</i>	€ 9.5
<b>MOESTUINSOEP</b> <i>Soep naargelang het aanbod van de binnentuin</i>	€ 7.5

*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**



---

<b>EENDENBORST</b>	€ 21.5
<i>Pompoenrisotto   vijgen   salie</i>	
<b>VANGST VAN DE DAG</b>	€ 22.5
<i>En papillote   seizoensgroente   beurre blanc</i>	
<b>TOURNEDOS</b>	€ 29,5
<i>Vergeten groente stampotje   gepofte knoflookjus</i>	
<b>ZEEUWSE MOSSELEN</b>	€ 25
<i>Groene curry   pain de mer   friet</i>	
<b>FALAFEL</b>	€ 18.5
<i>Tahini   flatbread   bospaddestoelen   muntyoghurt</i>	
<b>MATTEMBURGER</b>	€ 15.0
<i>Friet   frisse salade   ook vegetarisch mogelijk</i>	
<b>HELE FOREL</b>	€ 26.5
<i>Pastinaak   amandelen   bruine boter</i>	
<b>CEASAR SALADE</b>	€ 15.0
<i>Geroosterde kip   ansjovis   oude kaas</i>	
<b>MOESTUINSALADE</b>	€ 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 | chutney | appelstroop***TARTE TATIN**

€ 9.5

*appel | warm | specerijen-ijs***CITRUS**

€ 9

*Millefeuille | citroen | sinaasappel***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