



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>	6.5
<i>Champagne de Castellane Brut</i>	7.5

Liever een wijn of cocktail?

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

Aperitief



GRAVAD LAX <i>Gemarineerde zalm wakamé mierikswortel</i>	13.5
BUIKSPEK <i>Pastinaak port-reductie sjalot</i>	13
GESTOOFDE OCTOPUS <i>Romesco saus zwarte knoflookmayonaise kroepoek</i>	13.5
CARPACCIO <i>Pestomarinade oude kaas rucola</i>	12.5
NOORDZEE KRAB <i>Salade venkel Granny Smith</i>	16.5
BIETENTARTAAR <i>Olde remeker eidooier zwarte truffel</i>	15.5
BISQUE <i>Soep Hollandse garnalen</i>	9.5
MOESTUINSOEP <i>Soep naar gelang het aanbod van de binnentuin</i>	7.5

*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



EENDENBORST	22.5
<i>Pompoen geroosterde sinaasappel bulgur</i>	
OSSENHAAS	28
<i>Paddenstoel la ratte gepofte knoflookjus</i>	
KALFSSUCADE	21.5
<i>Langzaam gegaard mousseline prei kaantjes</i>	
MATTEMBURGER	15
<i>Rozemarijn frites frisse salade spek </i>	
GEGRATINEERDE KREEFT	26.5 /49
<i>Halve of hele venkel rozemarijn frites</i>	
VANGST VAN DE DAG	24.5
<i>Bouillabaisse venkel rouille</i>	
GEBAKKEN ROGVLEUGEL	23.5
<i>Risotto paddenstoelen salsa verde</i>	
<i>ook vegetarisch te bestellen</i>	
CAESAR SALADE	15
<i>Geroosterde kip Bergse ansjovis oude kaas</i>	
GEITENKAAS SALADE	14
<i>Geitenkaas vijgenchutney notenmix</i>	

*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
<i>Kaasatelier kletzenbrood appelstroop</i>	
CHEESECAKE	9.5
<i>Stoofpeer bastogne citroensorbet</i>	
PAVLOVA	9.5
<i>Sinaasappel yoghurtijs verveine</i>	
KARAMEL	12
<i>Cremeux ijs Ruby chocolate</i>	

MOESTUINMENU

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

TOMAAT

Burrata | basilicum | sorbet

PREI **

Tom Ka Gai | scheermessen | kokos

BIET***

Crème | kippenlever | sorbet

PEER

Compote | crème | wilde duif

PERZIK

Bavarois | kombutcha | tonkaboon

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

Desserts en Moestuinmenu