



MENU

FRISDRANKEN

Mineraalwater (plat / bruisend)	€ 2,70
Glas appelsap	€ 3,20
met vlierbloesemsiroop	+ € 0,50
<i>Appelsap is een oude drank die al eeuwen wordt gemaakt van vers geplukte appels. Bij Alden Biesen komt ons sap rechtstreeks uit de boomgaard, waar de appels met zorg worden geoogst en op traditionele wijze geperst. Zo proef je een stukje geschiedenis in elke slok.</i>	
Glas verse citroenlimonade	€ 3,20
<i>Deze verfrissende drank kent haar oorsprong in Italië en vond via Frankrijk haar weg naar België. In de 17de eeuw was vruchtensiroop meer dan een dorstlesser – het gold als medicijn tegen koorts. Citrusvruchten waren zeldzaam en kostbaar, en de bomen moesten overwinteren in verwarmde oranjerieën, zoals de plek waar je je nu bevindt. Limonade was dan ook een luxe, zeker geen kinderdrankje!</i>	
Coca cola (zero)	€ 2,80
Fanta	€ 2,80
Fuze tea (plat / bruisend)	€ 2,80
Chocomelk (koud)	€ 3,10

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Pils / pils 0,0%	€ 2,90
Toetèlèr (Kriek / Amber / Blond / Wit - 33cl)	€ 4,10
<i>Treed in de voetstappen van landcommandeur Hendrik van Wassenaar en waag je aan een witte Toetèlèr. Hij rookte graag een pijpje en dronk het liefst wit bier.</i>	

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,80
Thee	€ 2,80
Cappucino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Koffie verkeerd	€ 3,00
Warme melk	€ 2,80
Gestoomde melk	€ 2,80
Warme choco.	€ 3,10
Rococo choco	€ 3,80
<i>Een weelderige, warme chocoladedrank, gestoeld op de Europese traditie van de 17de en 18de eeuw. Oorspronkelijk bestempeld als medicijn tegen allerlei kwalen, werd deze drank door artsen aanbevolen voor maag, lever en zelfs ter verlichting van koorts. Net als koffie en thee werd het drinken van hete chocolade destijds fel bediscussieerd – men vreesde dat het de lichaamstemperatuur te veel zou verhogen. In luxe 'chocoladehuizen' was het in de 18de eeuw een statussymbool, geserveerd in speciale potten en kopjes, vergezeld van suiker en specerijen zoals kaneel en vanille.</i>	
Verwenkoffie	€ 6,20
<i>Tas koffie met een assortiment van kleine zoete versnaperingen.</i>	

KLEINE HONGER

Bordje kaas- en salamiblokjes	€ 5,60
Limburgs charcuterieplankje (om te delen)	€ 14,80
Dagsoep met brood	€ 5,20
Croque monsieur	€ 6,70
Croque monsieur bolognaise	€ 11,80
Croque monsieur videe	€ 11,80
Huisgemaakte Toerte	€ 13,80
<i>In de middeleeuwen waren paddenstoelen verdacht – niet alleen om het risico op vergiftiging, maar ook volgens de toenmalige gezondheidsleer, de humorenleer. Die stelde dat voeding in balans moest zijn tussen warm/koud en droog/vochtig. Paddenstoelen golden als koud en vochtig – dus ongezond. Pas in de 16de eeuw verschenen ze als delicatessen in kookboeken. Deze taart van Antonius Magirus (1612), geïnspireerd op de Italiaanse topkok Scappi, combineert paddenstoelen met suiker, kruiden en specerijen. Een spannende smaakcombinatie, toen én nu.</i>	

ZOETE KAART

Limburgse vlaai met koffie	€ 6,20
Pannenkoek met siroop of suiker	
1 Pannenkoek	€ 4,10
2 Pannenkoeken	€ 7,20



Behang met een verhaal

Het ontwerp van Marylène Madou is geïnspireerd op historische afbeeldingen en verhalen over de tuinen van Alden Biesen. Centraal staat de voormalige Engelse tuin, een romantisch landschapspark uit de late 18de eeuw, ooit verfraaid met decoratieve bouwwerken of 'folietjes'. Op het behang prijkt de nog altijd aanwezige Minervatempel, samen met een interpretatie van de verdwenen Chinese tempel. Ook de omliggende waterpartij met riet – een subtiel knipoog naar de naam 'Biesen' – is in het ontwerp verwerkt.

De Engelse tuin kende een grote diversiteit aan planten en bomen uit Azië en Noord-Amerika. De opvallende aankoop van bijna honderd palmbomen wordt eveneens gereflecteerd in het ontwerp. Naast elementen uit de Engelse tuin verwijst het ontwerp ook naar andere delen van het domein, zoals de omliggende tuinen en weides van de landcommanderij.

De Oranjerie – de wintertuin waar kuipplanten uit de Franse tuin tijdens koude maanden werden ondergebracht – krijgt ook een plaats in het ontwerp. Zo is onder andere een sinaasappelboom, typisch voor deze ruimte, afgebeeld.

Een bijzonder detail is de Alden Biesenroos, die duidelijk in het ontwerp terug te vinden is. Die lichtroze marsepeinachtige roos werd in 1996 speciaal gekweekt door Louis Lens, ter gelegenheid van de 25ste verjaardag van de landcommanderij als onderdeel van de Vlaamse Gemeenschap.

Tot slot komt niet alleen de flora aan bod, maar ook de fauna. De herten verwijzen naar de talrijke damherten die vroeger leefden in de hertenweide naast de Maastrichterallee. Ook het nabijgelegen fazantenpark, naast de Rentmeesterij wordt weergegeven met illustraties van fazanten en ganzen, die daar ooit werden gekweekt.

Marylène Madou en Alden Biesen

Marylène Madou is een Limburgse ontwerpster die bekendstaat om haar verfijnde, met de hand geschilderde ontwerpen. Ze richtte haar gelijknamige label op in 2017. Print is het uitgangspunt van al haar mode-, interieur- en kunstcollecties. Daarin combineert ze handgeschilderde kleurrijke figuren met culturele motieven en hedendaags design tot herkenbare en unieke ontwerpen. Naast textiel maakt ze ook maatwerkbehang, zoals het ontwerp hier in de Oranjerie van Alden Biesen.

Voor dit project verdiepte ze zich in de geschiedenis van de landcommanderij en schilderde ze met de hand exclusieve panelen die samen een verhalend, gelaagd ontwerp vormen. Het speciaal voor Alden Biesen ontworpen behangpapier roept het gevoel op van een 18de-eeuwse theehuisje, waarin toen ook muurschilderingen van natuurelementen een prominente plaats kenden.

