

ORANJERIE

BRASSERIE L'ORANGE

3 GANGEN KEUZEMENU

Al vanaf:

32,50

Welkom bij Brasserie L'Orange. Geniet van onze lekkere en culinaire gerechten. Wij werken graag met verse streekproducten zodat u het beste proeft en wij het niet zover hoeven te halen.

Kies uit een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.
Een heerlijk 3-gangenmenu voor een heerlijke prijs.

SOEPEN	8,-	VOORGERECHTEN	10,50
TOMATENSOEP Met geroosterde paprika, toast en Tomatensalsa		STEAK TARTAAR Met gepocheerd eitje, truffelaardappel en kruiden crème	
KREEFTENSOEP Rivierkreeft, rouille en Petit legume crostini		CARPACCIO Van rund met truffel, pitjes en Parmezaans kaas	
MOSTERDSOEP Livarbuikspek, bosui en zure room		VITELLO TONATO Geserveerd met rucola, radijs zoetzuur en tonijn crème	
		WALDORF Limburgse hoender, walnoten en knolselderij	
		GARNALEN COCKTAIL Met suikersla, venkel en radijs	
		GEMARINEERDE ZALM Met rode biet, mierikswortel en Oosterse dressing	
		CAPRESE Biologische buffelmozzarella, tomaat, sla en basilicum	

Niet schrikken maar in onze gerechten zijn allergenen aanwezig. Voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers

SEIZOENSLIEFDE	HOOFDGERECHTEN	20,50
<p>GAMBA IN TEMPURA Gegrilde watermeloen, Limoenvinaigrette & zoetzure komkommer 10,50</p> <p>RUNDEREZEL Seizoensgroenten & persillade</p> <p>HELE ZEEBAARS Gegaard in gele curry boter, citroenrisotto en een vinaigrette van gember, sjalot & rode peper 20,50</p> <p>SEIZOENS DESSERT Vertellen wij u graag zelf 8,-</p>	<p>ZALM Seizoensgroenten, aardappel en botersaus</p> <p>FISHERMAN'S CHOICE Dagverse wisselende vis met bijpassend garnituur</p> <p>BIOLOGISCHE PASTA Pesto, tomaat, rucola en Pecorino kaas</p> <p>BIOLOGISCHE HOENDER Met krokante korst, bacon en citroen</p> <p>BUTCHERS CHOICE Wisselende vleesgerechten met bijpassend garnituur</p> <p>VARKENSHAAS Seizoensgroenten en saus naar keuze</p> <p>KALFSENTRECOTE Seizoensgroenten, paddenstoelen en saus naar keuze</p> <p>RIBEYE 300 GRAM +7,50 Seizoensgroenten, beurre de Paris en saus naar keuze</p> <p>TOURNEDOS +8,- Seizoensgroenten, aardappel en saus naar keuze</p> <p>Frietjes bij het hoofdgerecht? Laat het ons even weten!</p>	
<p>ONZE SAUZEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pepersaus Truffelsaus Rode wijnsaus Bearnaisesaus Champignonroomsaus 		

DESSERTS

8,-

CRÈME BRÛLÉE

Met vanille, sinaasappel en kletskop

DAME BLANCHE

Vanilleparfait, slagroom en chocoladesaus

SORBET

Seizoensfruit met sorbetijs

CAFE GOURMANDE

Pittige espresso met desserthapjes

KAAS

Diverse kazen met vijgen, noten en kletzenbrood

GRAND

DESSERT

Heerlijke variatie
desserts van de chef.

Vanaf 2 personen te

bestellen.

+2,50

per persoon

APERITIVO		GIN & TONIC	
CAVA	5,10	TANQUERAY	7,60
KIR ROYAL	5,20	Fever Tree Indian tonic en citroen	
APEROL SPRITZ	5,90	BOMBAY	8,20
HUGO	5,90	Fever Tree Mediterranean tonic en framboos	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">CHAMPAGNE</p> <p style="text-align: center;">MAILLY Grand Cru brut 51,50</p> <p style="text-align: center;">PERRIER JOUËT Grand Brut 57,-</p> <p style="text-align: center;">VEUVE CLIQUOT Ponsardin brut 72,50</p> </div>		BOBBY'S	8,70
		Fever Tree Mediterranean tonic, sinaasappel, kruidnagel en steranijs	
		HENDRICK'S	8,70
		Fever Tree Indian tonic en komkommer	
		MONKEY 47	9,70
		Fever Tree Indian tonic, sinaasappel en limoen	
		COPPERHEAD	10,70
		Fever Tree Indian tonic en sinaasappel	

WIT		ROOD			
TREBBIANO (IT) Terre Allegre	3,50	19,-	SANGIOVESE (IT) Terre Allegre	3,50	19,-
CHARDONNAY (FR) Antonia	4,10	22,-	MERLOT (FR) Antonia	4,-	22,-
SAUVIGNON BLANC (IT) Baccolo	4,60	24,50	CORVINA-MERLOT (IT) Baccolo	4,50	24,50
PINOT BLANC (FR) Anne de Laweiss, Elzas	5,10	27,-	BORDEAUX AOC (FR) Chateau de Bastard	5,00	27,-
ZOETE WITTE WIJN (FR) Terrases du Sud	3,50	19,-			
			ST. EMILILION GRAND CRU (FR) Chateau Les Terrases st. Christophe		42,50
PINOT GRIS (FR) Anne de Laweiss		33,-	COTEAUX (FR) Saint Joseph		40,50
CHABLIS 1ste CRU FOURCHAUME (FR) Domaine des Hautes		47,-	CABERNET SAUVIGNON (VS) Light Horse		35,-
RULLY AC (FR) Domaine de la Thalie		40,-	RIOJA-CRIANZA (SP) Finca Landaluce		34,-
MACABEO-VIURA (SP) Finca La Emperatriz		35,-	VALPOLICELLA RIPASSO (IT) MariaBella		42,50
SANCERRE BLANC (FR) Villebois		42,50	FATTOI (IT) Rosso di Montalcino		40,-

BIER OP FUST

LA TRAPPE DUBBEL

LA TRAPPE WITBIER

LA TRAPPE TRIPLE

PALM

SEIZOENSBIER
vraag het even..

ROSE

PINOT GRIGIO BLUSH (IT) I Castelli	3,50	19,-
---------------------------------------	------	------