

# 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,-**

#### TOMATENSOEP

Met geroosterde paprika, toast en Tomatensalsa

#### KREEFTENSOEP

Rivierkreeft, rouille en Petit legume crostini

#### MOSTERDSOEP

Livarbuikspek, bosui en zure room

### MAALTIJDSALADE

#### GEITENKAAS

Noten, honing & appel

#### CARPACCIO

Van rund met truffel, pitjes & Parmezaanse kaas

#### OOSTERSE KIP

Cashew, taugé & bosui

#### VIS

Mix van warm & koude vis, venkel & cocktailschuim

**15,-**

### VOORGERECHTEN **10,50**

#### STEAK TARTAAR

Met gepocheerd eitje, truffelaardappel en kruidencrème

#### CARPACCIO

Van rund met truffel, pitjes en Parmezaans kaas

#### VITELLO TONATO

Geserveerd met rucola, radijs zoetzuur en tonijncrème

#### 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><b>BUIKSPEK</b> Steamed bun, zoetzure groenten en crème van 5 kruiden en gember <b>10,50</b></p> <p><b>BUTCHERS CHOICE</b> Wisselende vleesgerechten met bijpassend garnituur van het seizoen</p> <p><b>DAGVERSE MOSSELEN</b> Salade, friet en remouladesaus <b>20,50</b></p> <p><b>SEIZOENS DESSERT</b> Vertellen wij u graag zelf <b>8,-</b></p>	<p><b>ZALM</b> Seizoensgroenten, aardappel en botersaus</p> <p><b>FISHERMAN'S CHOICE</b> Dagverse wisselende vis met bijpassend garnituur</p> <p><b>FISH AND CHIPS</b> Witvis van het seizoen, erwt, wortel en remouladesaus</p> <p><b>BIOLOGISCHE PASTA</b> Pesto, tomaat, rucola en Pecorino kaas</p> <p><b>BIOLOGISCHE HOENDER</b> Met krokante korst, bacon en citroen</p> <p><b>IBERICO VARKENSHAAS SATÉ</b> Met pindasaus, ui, frites en zoetzure groenten</p> <p><b>KALFSENTRECOTE</b> Seizoensgroenten, paddenstoelen en saus naar keuze</p> <p><b>RIBEYE 300 GRAM</b> <b>+7,50</b> Seizoensgroenten, beurre de Paris en saus naar keuze</p> <p><b>TOURNEDOS</b> <b>+8,-</b> Seizoensgroenten, aardappel en saus naar keuze</p> <p><b>Frietjes bij het hoofdgerecht? Laat het ons even weten!</b></p>	
<p><b>ONZE SAUZEN:</b> Peppersaus Truffeljus Rode wijnsaus Bearnaisesaus</p>		

## DESSERTS

8

### CRÈME BRÛLÉE

Met vanille, sinaasappel en kletskep

### 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,-	BOMBAY	8,10
KIR ROYAL	5,10	Fever Tree Mediterranean tonic, framboos en basilicum	
APEROL SPRITZ	5,80	BOBBY'S	8,60
HUGO	5,80	Fever Tree Mediterranean tonic, sinaasappel, kruidnagel en steranijs	
DARK & STORMY	8,60	HENDRICK'S	8,60
Havana Club, Ginger Beer en limoen		Fever Tree Idian tonic, komkommer en rozemarijn	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>CHAMPAGNE</b>   <b>MAILLY</b>  Grand Cru brut   57,50   <b>VEUVE CLIQUOT</b>  Ponsardin brut   72,50 </div>		HENDRICK'S & ICE TEA GREEN	8,60
		Lipton ice tea green, komkommer en limoen	
		MONKEY 47	9,60
		Fever Tree Idian tonic, sinaasappel en limoen	
		COPPERHEAD	10,60
		Fever Tree Idian tonic, sinaasappel en koriander	

## WIT

TREBBIANO (IT) Terre Allegre	3,40	18,50
CHARDONNAY (FR) Antonia	4,-	21,50
SAUVIGNON BLANC (IT) Baccolo	4,50	24,-
PINOT BLANC (FR) Anne de Laweiss, Elzas	5,00	26,50
ZOETE WITTE WIJN (FR) Terrases du Sud	3,40	18,50
PINOT GRIS (FR) Anne de Laweiss		33,-
CHABLIS 1ste CRU FOURCHAUME (FR) Domaine des Hautes		47,-
RULLY AC (FR) Domaine de la Thalie		40,-
MACABEO-VIURA (SP) Finca La Emperatriz		35,-
SANCERRE BLANC (FR) Villebois		42,50

**BIER OP FUST**

LA TRAPPE DUBBEL

LA TRAPPE WITBIER

LA CHOUFFE BLOND

PALM

SEIZOENSBIER  
vraag het even..

## ROOD

SANGIOVESE (IT) Terre Allegre	3,40	17,50
MERLOT (FR) Antonia	4,-	21,50
CORVINA-MERLOT (IT) Baccolo	4,50	24,-
BORDEAUX AOC (FR) Chateau de Bastard	5,00	26,50
ST. EMILILION GRAND CRU (FR) Chateau Les Terrasses st. Christophe		42,50
COTEAUX (FR) Saint Joseph		40,50
CABERNET SAUVIGNON (VS) Light Horse		35,-
RIOJA (SP) El Pedal		32,50
VALPOLICELLA RIPASSO (IT) MariaBella		42,50
FATTOI (IT) Rosso di Montalcino		40,-

## ROSE

PINOT GRIGIO BLUSH (IT) I Castelli	3,40	18,50
---------------------------------------	------	-------

