

Welkom bij Brasserie L'Orange

**3 GANGEN
KEUZEMENU
32,50**

Brasserie L'Orange, het restaurant van TheaterHotel De Oranjerie dat al ruim 20 jaar een vaste plek inneemt in de Roermondse gastronomie. Brasserie L'Orange staat voor sfeer, Limburgse gastvrijheid en lekker eten.

Onze chefkok heeft voor u met veel zorg een heerlijke en seizoen gerichte menukaart samengesteld.

De bediening onder leiding van onze maître zal ernaar streven dat u tijdens uw verblijf niets tekort zult komen.

VOORGERECHTEN • 10,50

Kreeftensoep

Kreeftenvlees, rouille en getoast witbrood

Gemarineerde tonijn

Soja boontjes, zoetzure gember, radijs, sojasaus en chilimayonaise

Steak tartaar

Met zuurtjes, gepocheerd ei, Pecorino en rucola

Gelakt buikspek

Geserveerd op een salade met bosui, wortel, taugé, komkommer, rode peper, mint en geroosterde pinda

Buffelmozzarella

Met pomodori tomaat, gele cherrytomaatjes, aceto balsamico, olijfolie, pijnboompitjes en basilicum

Carpaccio van rode biet

Met een crème van aceto balsamico, geitenkaas, kruidige walnoten en vijgjes

Duurzaamheid

Brasserie L'Orange heeft duurzaamheid en oog voor dier en milieu hoog in het vaandel staan. Onze koks werken met verse seizoensproducten, die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Tevens is Brasserie L'Orange partner van 'Vis & Seizoen' om samen te werken aan duurzame vangst.

Heeft u een dieet of allergie? Laat het ons even weten.

HOOFDGERECHTEN • 20,50

Kalfsentrecôte

Met artisjok, rode ui, stampot van pastinaak en dragonsaus

Eendenborst

Gekarameliseerde rode zilverui, duo van knolselderij en rode wijnsaus

Zalm

Met pappardelle pasta, citroen, gedroogde tomaatjes en citroen botersaus

Hele zeebaars

Gegaard in gele curry boter, citroen-tomaatrisotto en een vinaigrette van gember en sjalot

Pappardelle pasta

Met tomaat, courgette, pijnboompitten en Pecorino
16,-

Risotto

Met ui, paddestoelen en Pecorino
16,-

SPECIALS

Runder ribeye 300 gram

Met beurre de Paris, geglaceerde bospeen, groene asperges en aardappelwedges

32,50 menu + 12,-

Tournedos

Met groene asperges, geglaceerde bospeen en Hollandaise saus

30,50 menu + 10,-

Surf & Turf

Tournedos en gamba, met groene asperges, geglaceerde bospeen en Hollandaise saus

39,50 menu + 19,-



DESSERTS • 8,-

Chocolade taartje

Met vanillesaus en een bosvruchten Magnum

Tiramisu

Met chocolade crumble en limoen-yoghurtsorbet

Cheesecake

Met gemarineerde kersen, gezouten karamelijs en pindarotsjes

Baked Alaska

IJstaart met gebrand eiwitschuim

Ananas

In de oven gebakken, vanille-ijs en kwarkmousse

Heeft u een dieet of allergie? Laat het ons even weten.

APERITIVO

Cava	5,10
Aperol Spritz	5,90
Hugo	5,90
Limoncello Spritz	5,90

CHAMPAGNE

Mailly	57,50
Brut Reserve Grand Cru	
Mailly Rosé	59,50
Brut Reserve Grand Cru	
Veuve Cliquot	72,50
Ponsardin Brut	

BIER OP FUST

Bavaria • La Trappe Dubbel • La Trappe Witbier • La Trappe Triple
La Trappe Blond • Cornet • Palm Session IPA • Palm

Seizoensbier
Vraag het even

WITTE WIJN

Primi Soli	3,50	19,-
(IT) Trebbiano		
El Molturo	4,10	22,-
(SP) Airen, Sauvignon blanc, Verdejo		
Dusseau	4,60	24,50
(FR) Chardonnay		
Zoete witte wijn	3,50	19,-
(FR) Terrases du Sud		
Weingut Oswald - Trocken	38,50	
(DU) Riesling		
Sancerre - Charles Dupuy	48,50	
(FR) Sauvignon Blanc		
Dusseau - Barrel Aged	37,50	
(FR) Viognier		
Weingut Schwarz - A Lita	39,50	
Schwarz Weiss		
(AUT) Grünervertiner Welschriesling		
Jamieson Ranch - Light Horse	40,50	
(USA) Chardonnay		

RODE WIJN

Primi Soli	3,50	19,-
(IT) Sangiovese		
El Molturo	4,10	22,-
(SP) Tempranillo, Garnacha		
Dusseau	4,60	24,50
(FR) Merlot		
Weingut Deutzerhof - Mayschossler		42,50
(DU) Spätburgunder		
Mourre du Tendre - Côtes du Rhône Villages		45,50
(FR) Carignan, Cinsault, Grenache		
Fincas de Landaluze - Crianza		42,50
(SP) Tempranillo		
Villa Saletta - Chianti		40,50
(IT) Sangiovese, Cabernet Sauvignon, merlot		
Weingut Schwarz - The Butcher Cuvée Rot		49,50
(AUT) Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot		

ROSE

Pinot Grigio Blush	3,50	19,-
(IT) I Castelli		