

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 seizoensgerichte 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	51,50
Grand Cru Brut	
Perrier Jouët	57,-
Grand Brut	
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

Trebbiano	3,50	19,-
(IT) Terre Allegre		
Chardonnay	4,10	22,-
(FR) Antonia		
Sauvignon Blanc	4,60	24,50
(IT) Baccolo		
Pinot Blanc	5,10	27,-
(FR) Anne de Laweiss		
Zoete witte wijn	3,50	19,-
(FR) Terrasses du Sud		
Pinot Gris		33,-
(FR) Anne de Laweiss		
Chablis 1^{ste} Cru Fourchaume		47,-
(FR) Domaine des Hautes		
Rully AC		40,-
(FR) Domaine de la Thalie		
Macabeo-Viura		35,-
(SP) Finca La Emperatriz		
Sancerre Blanc		42,50
(FR) Villebois		

RODE WIJN

Sangiovese	3,50	19,-
(IT) Terre Allegre		
Merlot	4,-	22,-
(FR) Antonia		
Corvina-Merlot	4,50	24,50
(IT) Baccolo		
Bordeaux AOC	5,00	27,-
(FR) Chateau de Bastard		
St. Emilion Grand Cru		42,50
(FR) Chateau Les Terrasses st. Christophe		
Coteaux		40,50
(FR) Saint Joseph		
Cabernet Sauvignon		35,-
(VS) Light Horse		
Rioja		32,50
(SP) El Pedal		
Valpolicella Ripasso		42,50
(IT) MariaBella		
Fattoi		40,-
(IT) Rosso di Montalcino		

ROSE

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