

Ons culinaire gedachtegoed

In een ongedwongen, huiselijke sfeer - de Hoeskamer van Broenssem - serveren wij u graag onze specialiteiten. De keukenbrigade werkt uitsluitend met verse ingrediënten om uw gerechten te maken. Ook de zoete lekkernij bij de koffie en de uienbroodjes bij onze soepen en voorgerechten worden wekelijks vers in onze keuken bereid.

Voor het bereiden van onze gerechten hebben wij inmiddels een nauwe samenwerking met een aantal regionale leveranciers die passen bij ons en die ons helpen en ondersteuning om onze gerechten de verse, ambachtelijke en gemoedelijke uitstraling geven die wij als Bronsheim willen uitstralen.

Als eerste is er een nauwe samenwerking met Bakkerij Hagedoren. Het bedrijf stamt uit 1935 en is een begrip in de regio als het gaat om brood, vlaai en luxe gebak. Samen met zijn echtgenote Saskia, runt Peter Hagedoren sinds 1994 de bakkerijketen en zijn er diverse eerste prijzen behaald variërend van kerststol tot nonnevot of vla. Peter Hagedoren geeft zijn bakkerij het unieke element dat op verzoek van de klant maatwerk wordt geleverd. Zo verzorgt Hagedoren alle brood en gebak voor ons restaurant en denkt men mee in nieuwe creaties en broodproducten.

Versboerderij - of liever gezegd de "versjuwelier" - Keulen uit Oirsbeek is onze hofleverancier voor alle verse groenten, fruit en aardappels. Wekelijks kijken we samen naar groenten en fruit die passen in het seizoen. Jos en Mijke Keulen hebben een natuurlijke passie en creativiteit voor hun producten en gebruiken dat ook in hun advies aan ons.

Voor ons vlees hebben wij slagerij Kusters uit Margraten mogen toevoegen als leverancier. Zij werken met vlees van het bekende Blanc Bleu Belge rund dat graast op de ruime weilanden van het Pasveld, tussen Ingber en Margraten in. Al meer dan 35 jaar worden de runderen in eigen stallen en op eigen weilanden verzorgd en afgemest. Op het vlak van bespiering nemen de runderen mooie vormen aan en het vlees heeft een fijne en natuurlijke smaak die voortkomt uit de evenwichtige voeding en het stressloze bestaan. Ook de kalveren - voor ons kalfsvlees - grazen bij hun moeder op het Pasveld en we kunnen dus met recht zeggen dat we werken met regionaal kwaliteitsvlees!

Voor onze vis, schelp- en schaaldieren werken we samen met ATL Seafood uit Ijmuiden. Geen regionale leverancier maar wel een aanbieder van verse producten uit de zee! Zo bestellen we dagelijks verse vis en kunnen we variëren in aanbod. Kwaliteit van de vis staat bij hen hoog in het vaandel en ze zijn een uiterst betrouwbare en creatieve partner die meedenkt met ons als koks.

Onder andere door met deze leveranciers samen te werken en het dagvers bereiden van de gerechten in onze keuken, garanderen we een dagelijks vers aanbod van gerechten in ons restaurant en serveren wij deze - met onze medewerkers bediening - in een gastvrije en sfeervolle ambiance.

Wij wensen u een smakelijk en aangenaam verblijf in ons restaurant - brasserie!

Team Bronsheim

Voorgerechten

| | |
|--|-------------|
| Bruschetta classico , <i>geroosterd brood met tomaten-look salsa</i> | € 4,50 |
| Bronsheim broodplankje , <i>brood met aioli, zongedroogde tomaten en olijven</i> | € 5,50 |
| Huisgemaakte carpaccio van ossenhaas van het Blanc Bleu Belge rund , <i>van het Limburgs land dun gesneden carpaccio, vergezeld van Parmezaanse kaas en truffelmayonaise</i> | € 13,50 |
| Vitello Tonato , <i>rosé kalfsfilet met tonijndressing</i> , <i>mooi kalfsvlees van op het Pasveld grazende kalveren, dun gesneden met een verfijnde tonijndressing</i> | € 12,50 |
| Hollandse garnalen cocktail , <i>als vanouds lekker voor de liefhebber!</i> | € 14,50 |
| Salade "Sjieke" , <i>lauwwarme salade met gebakken spekjes, paprika en grotchampignons</i> ; <i>kan ook als vegetarische salade gemaakt worden</i> | € 9,50 |
| Salade "Gegrilde scampi's" , <i>in knoflook gegrilde scampi's</i> , <i>op een bedje van verschillende salades, met een bosuitje en mosterd-dille dressing</i> | € 11,50 |
| Salade "Val-Dieu" , <i>gesmolten Val-Dieu kaas, op een bedje van verschillende salades</i> , <i>met pijnboompitten, vijgen en honing</i> | € 12,50 |
| Portobello Bronsheim , <i>met een mooie ragout en geitenkaas gevulde Portobello</i> , <i>overbakken in de oven</i> | € 9,50 |
| Provencaalse Champignons , <i>op provencaalse wijze gebakken grotchampignons</i> , <i>geserveerd met toast en kruidenboter</i> | € 9,00 |
| "Proeverijtje" , <i>selectie van verschillende kleine gerechten, laat u verrassen! (vanaf 2 personen)</i> | € 8,50 p.p. |

Alle voorgerechten worden geserveerd met een uienbroodje en boter

Pasta's

| | |
|---|---------|
| Scampi's in roomsaus met tagliatelle | € 16,50 |
| Zalm in roomsaus met verse tagliatelle | € 17,50 |
| Vegetarische pasta met een romige saus, wisselend van groenten | € 15,50 |

Pasta Carbonara, verse tagliatelle met spekjes en ui in een romige saus € 16,50

Alle pasta's worden bestrooid met een mooie Italiaanse Parmezaanse kaas

Soepen

Grootmoeders soep, de vertrouwde runderbouillon € 5,50

Franse uiensoep, traditioneel gemaakt! € 6,00

Tomatensoep, gemaakt van Italiaanse Pomodori tomaten € 5,50

Bisque d'Homard, een verfijnde soep, afgemaakt met een vleugje Rémy Martin en kreeftenvlees € 9,50

Soep van het moment, wisselend van smaak en seizoen! Vraag het ons! € 6,00

Alle soepen worden geserveerd met een uienbroodje en boter

Hoofdgerechten

Uit Limburg, een Tournedos van Blanc Bleu Belge rund, € 25,50

geserveerd op een bedje van gestoofd rundvlees en een mooie port jus

Varkenshaasje van het krulvarken uit Margraten, geserveerd met een saus van Limburgse mosterd € 19,50

Kalfsschnitzel, kalfsvlees van het Pasveld uit Margraten, gepaneerd in een huisgemaakte mix, € 18,50

geserveerd met een romige champignonsaus

Saté van de varkenshaas, geserveerd met een huisgemaakte pindasaus en een huisgemaakte Atjar € 17,50

Limburgs Zoervleisj, van het Blanc Bleu Belge rund zoals "veer ut toes lekker vinge" € 18,50

Rick's Ribjes, *spareribs zoals het hoort!*

Met zelfgemaakte BBQ saus en knoflookmayonaise

€ 17,50

Chef's burger, *met gebakken grotchampignons, rode ui, salade en tomaat*

€ 11,50

Rick's Cheese burger, *met gebakken uien, salade en tomaat en cheddar kaas*

€ 9,95

Zalm van de grill, *geserveerd met een mooie kreeftensaus*

€ 19,50

Vis van de dag, *wisselende verse vis direct van de afslag! Vraag onze medewerkers!*

€ 19,00

Alle gerechten worden geserveerd met verse warme groenten, salade en een aardappelgarnituur naar keuze

Specialiteiten van de chef

Verse zeetong, *in roomboter gebakken zoals die hoort!*

€ dagprijs

Mosselen, *geserveerd met frites of brood, mosterd-dille saus en knoflookmayonaise,*

€ 19,50

op bestelling en in het seizoen!

Gegrilde Lamskoteletjes, *op een bedje van gesmoorde groenten en een duo van knoflook & cocktail*

€ 23,50

Tournedos Bronsheim New Style, *van het Blanc Bleu Belge rund uit Margraten,*

€ 26,50

met gebakken kalfslever en jus

Chateaubriand van het Blanc Bleu Belge rund, *geserveerd met gestoofde groentes,*

€ 46,00

een mooie port jus en een traditionele Béarnaise saus (2 personen) Graag bestellen van tevoren!

Alle gerechten worden geserveerd met verse warme groenten, salade en een aardappelgarnituur naar keuze

Nagerechten

| | |
|--|---------------|
| Crème Brûlée , bereid met vanille, geserveerd met een bolletje Bourbon Vanille ijs en compote van fruit | € 7,50 |
| Dame Blanche , Bourbon Vanille ijs met warme chocoladesaus, ouderwets lekker! | € 5,50 |
| Trio van chocolade , drie bereidingen van chocolade met huisgemaakte advocaat | € 6,50 |
| Bread & Butter , duurt iets langer maar is het wachten waard! | € 7,50 |
| Chef's Surprise , laat u verrassen door onze keuken... | € 7,50 |
| Kaasplankje , selectie van kazen van het moment | € 7,00 |
| Koffie compleet , koffie met likeurtje en kleine lekkernijen | € 5,00 |
| Koffie met smaakje , vraag onze medewerkers naar de keuzes! | € 4,50 |
| Irish koffie / French koffie / Italian koffie / Spanish koffie | € 5,50 |

“Bronsheim” 3-gangen menu

€ 24,50

Voorgerecht

Grootmoeders soep, *de vertrouwde runderbouillon*

Tomatensoep, *gemaakt van Italiaanse Pomodori tomaten*

Kleine “Sjieke” salade, *met gebakken spekjes, paprika en champignons*

Kleine huisgemaakte carpaccio van ossenhaas van het Blanc Bleu Belge rund,
van het Limburgs land dun gesneden carpaccio, vergezeld van Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Hoofdgerecht

Vis van de dag, wisselende verse vis direct van de afslag! Vraag onze medewerkers!

Varkenshaasje van het krulvarken uit Margraten, *geserveerd met een saus van Limburgse mosterd*

Kalfsschnitzel, kalfsvlees van het Pasveld uit Margraten,

geserveerd met een romige champignonsaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, salade en aardappelgarnituur naar keus

Nagerecht

Koffie of thee

Dessert van de dag

Surprise menu van de chef, 3- of 4-gangen

€ 28,50 / 32,50

Laat u verrassen door de chef met dit 3- of 4-gangen menu.

Seniorenmenu

€ 15,50

Voorgerecht

Grootmoeders groentesoep, *de vertrouwde runderbouillon*

Soep van het moment, wisselend van smaak en seizoen! Vraag het ons!

Hoofdgerecht

Vis van het moment

Kalfsschnitzel, met een romige champignonsaus

Varkenshaas, geserveerd met een saus van Limburgse mosterd

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse warme groente, salade en aardappelgarnituur

Nagerecht

Koffie of thee

Dessert van de dag