

LOUIS

BRASSERIE



DERLON

MAASTRICHT

In het hart van Maastricht, aan het Onze Lieve Vrouweplein, ligt Hotel Derlon. Onze unieke locatie behoort tot de mooiste plekken van de stad. Het hotel grenst aan de Onze Lieve Vrouwe 'Sterre der zee' Basiliek en bevindt zich op steenworp afstand van het sfeervolle stokstraatkwartier, waar charmante straatjes leiden naar exclusieve boetieks.

Hotel derlon kent een rijke geschiedenis. Het werd in 1870 opgericht door Louis Desiré Derlon, een Parijse chef-kok die zijn culinaire carrière voortzette in Maastricht. Hij opende een hotel en restaurant dat al snel bekendstond om zijn verfijnde keuken en gastvrijheid. Sindsdien draagt het hotel met trots zijn naam "Derlon", als eerbetoon aan zijn oprichter

Tijdens renovatiewerkzaamheden werd een bijzonder stuk geschiedenis blootgelegd: Romeinse resten van de Via Belgica, waaronder een waterbron, een toegangspoort en tempelfragmenten gewijd aan oppergod Jupiter. Ondernemer Benoît Wesly integreerde deze vondsten in het interieur van het hotel, wat resulteerde in een uniek concept. De Romeinse overblijfselen in de museumkelder zijn inmiddels erkend als rijksmonument en vormen een tastbare verbinding met het verleden.

In Brasserie Louis gaat u op een culinaire ontdekkingsreis vol smaak en verrassing. Elk gerecht wordt met zorg en creativiteit bereid, waarbij lokale en seizoensgebonden ingrediënten de hoofdrol spelen. Laat u verrassen door pure smaken, vakmanschap en warme gastvrijheid. Een ervaring die al uw zintuigen prikkelt.

Hotel Derlon - Wij zijn blij u te mogen ontvangen!

LOUIS

BRASSERIE

BAR BITES 12:00 TOT 21:00 UUR

BORREL & GERECHTJES/SMALL BITES

BITTERBALLEN VAN 'HOLTKAMP' MET LIMBURGSE MOSTERD

Bitterballen from 'Holtkamp' with Limburg mustard "

Klein Portie (6 ST.)/ Small portion (6 pcs) **8€**

Groot Portie (12 ST.)/ Big portion (12 pcs) **15€**

LOADED FRIES TRUFFEL MET PARMEZAANSE KAAS & GEBAKKEN UI 9€

Loaded truffle fries, Parmesan cheese & fried onion 9€

LOADED FRIES TRUFFEL & VARKENSWANG 14,50 €

Loaded Truffle fries & Pork Cheek 14.50 €

SWEET POTATO FRIES SRIRACHA & AUBERGINE RAZ EL HANOUT 14,50€

Sweet potato Sriracha fries & Eggplant Raz el Hanout 14.50€

PADDENSTOEL KROKANT & TRUFFELMAYO (6 ST.) 8,50€

Crispy Mushroom & truffle mayo (6 pcs) 8.50€

BLOEMKOOL KROKANT & REMOULADE SAUS (6 ST.) 8,50€

Crispy Cauliflower & remoulade sauce (6 pcs) 8.50€

GRIEKSE KAAS BITTERBAL & TRUFFELMAYO (6 ST.) 8,50€

Greek Cheese Bitterbal & truffle mayo (6 pcs) 8.50€

OLIJVEN & FETAKAAS / OLIVES & FETA CHEESE 7,00€

PLANKEN/PLANKS

DERLON SHARING PLATTER VEGETARISCH 24,00€

Hummus, gegrilde groenten, kaas, olijven, crostini & snacks

Hummus , grilled vegetables, cheese, olives, crostini & snacks

KAAS ASSORTIMENT / CHEESE SELECTION 12,50€

Vruchtenbrood, Chutney, stroop & walnoten

Fruit bread, chutney, syrup & walnuts

DERLON SHARING PLATTER 24,00 €

Coppa di Parma, gedroogde worst, kaas, olijven, crostini & snacks

Coppa di Parma, dried sausage, cheese, olives, crostini & snacks

LOUIS

BRASSERIE

LUNCH

12:00 TOT 17:00 UUR

LUNCH SPECIALS

2 KROKETTEN "VAN HOLTkamp" MET BROOD 15,00€

Keuze uit Kaas, Draadjesvlees of Hollandse Garnaal (+4,50€)

2 "Van Holtkamp" Croquettes with Bread

Choice of cheese, slow-cooked beef ragout or Dutch shrimp (+€4.50)

BROODJE CAPRESE GRATINÉ / GRATINATED CAPRESE SANDWICH 14,50€

Pide brood, tomaat, mozzarella, pesto & sla

Pide bread, tomato, mozzarella, pesto & lettuce

BROODJE LAUWWARME KIP / WARM CHICKEN SANDWICH 14,00€

Pide brood, Kip teriyaki, Sriracha mayonaise, komkommer & rode ui

Pide bread, chicken teriyaki, sriracha mayonnaise, cucumber & red onion

BOERENBROOD ZALM / FARMHOUSE BREAD WITH SALMON 16,50€

Gerookte zalm, ei , remoulade saus, rode ui & sla

Smoked salmon, egg, remoulade sauce, red onion & lettuce

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

PORTIE FRITES €5,50

PORTION OF FRIES

PORTIE ZOETE AARDAPPEL FRITES €5,50

PORTION OF SWEET POTATO FRIES

PORTIE SALADE €5,50

PORTION OF SALAD

LOUIS

BRASSERIE

ALL DAY

12:00 TOT 21:00 UUR

VOORGERECHTEN/STARTERS

CARPACCIO KNOLSELDERIJ / CELERY ROOT CARPACCIO 15,50€

Sesam dressing, pijnboompitjes, parmezaan & taggiasche olijven

Sesame dressing, pine nuts, Parmesan & Taggiasca olives

CAESAR SALADE / CAESAR SALAD 15,50€ (ZONDER KIP/WITHOUT CHICKEN 9,50€)

Kip, ei, komkommer, ui, kropsla, parmezaan & ansjovis

Chicken, egg, cucumber, onion, romaine lettuce, Parmesan & anchovies

RODE BIET "STEAK TARTAAR" / BEETROOT "STEAK TARTARE" 15,50€

Feta, mosterdzaad, appel, chorizokruiden emulsie & noten

Feta, mustard seeds, apple, chorizo-spiced emulsion & nuts

SALADE CAPRESE / CAPRESE SALAD 15,50€

Diverse tomaten, mozzarella, Aceto Balsamico 8 jaar, basilicum emulsie &

Arbequina olijfolie

Mixed tomatoes, mozzarella, 8-year aged balsamic vinegar, basil emulsion & Arbequina olive oil

SOEP/SOUP

TOMAAAT – PAPRIKASOEP / TOMATO & BELL PEPPER SOUP 9,00€

Tomaat, paprika & Griekse kruiden / tomato, bell pepper & Greek herbs

SHIITAKESOEP / SHIITAKE SOUP 9,50€

Lente-ui, shiitake & kokosmelk / Spring onion, shiitake & coconut milk

PREI PASTINAAK SOEP / LEEK & PARSNIP SOUP 9,00€

Prei, pastinaak & selderij / Leek, parsnip & celery

LOUIS

BRASSERIE

ALL DAY

12:00 TOT 21:00 UUR

HOOFDGERECHTEN/ MAIN COURSES

HAMBURGER LOUIS VEGETARISCH OF RUNDVLEES ZONDER FRATSEN 22,50 €

BRIOCHE, PASTRAMI, TOMAAT, HAMBURGERSAUS, KROPSLA, AUGURK, GEBAKKEN UI & FRIET

HAMBURGER LOUIS – VEGETARIAN OR NO-NONSENSE BEEF

BRIOCHE, PASTRAMI, TOMATO, BURGER SAUCE, ROMAINE LETTUCE, PICKLE, FRIED ONION & FRIES

GROENE ASPERGE GRATINÉ 24,00€ / ENTRECOTE BELGISCH BLAUW € 31,50€

POMMES ANNA, SEIZOENSGROENTEN & TRUFFELSAUS

GREEN ASPARAGUS GRATIN / BELGIAN BLUE ENTRECÔTE

POMMES ANNA, SEASONAL VEGETABLES & TRUFFLE SAUCE

KONINGS PADDENSTOEL TERIYAKI 24,00€ / KIPPENDIJEN SPIES TERIYAKI 26,50€

AARDAPPELWAFFEL, SEIZOENSGROENTEN & MILDE THAY CURRY SAUS

KING MUSHROOM TERIYAKI / CHICKEN THIGH SKEWER

POTATO WAFFLE, SEASONAL VEGETABLES & SOFT THAY CURRY SAUCE

GEPOFTE BABY AUBERGINE 24,00€ / ZALM 27,50€

FRITUURDE POLENTA, SEIZOENSGROENTEN & RAZ EL HANOUT SAUS

ROASTED BABY EGGPLANT / SALMON

FRIED POLENTA, SEASONAL VEGETABLES & RAS EL HANOUT SAUCE

RAVIOLI SPINAZIE RICOTTA 21,00€

GEPOFTE PAPRIKA, TRUFFEL, PARMEZAAN & RUCOLA

ROASTED BELL PEPPER, TRUFFLE, PARMESAN & ARUGULA

ZOETE VERLEIDING / DESSERTS

DAME BLANCHE 9,00€

VANILLE-IJS, WARME CHOCOLADESAUS & SLAGROOM / VANILLA ICE CREAM, WARM

CHOCOLATE SAUCE & WHIPPED CREAM

ANANAS SOUS VIDE / PINEAPPLE SOUS VIDE 10,00€

ZWEEDSE BROWNIE VAN AMANDEL, KOKOS SORBET / SWEDISH ALMOND BROWNIE

COCONUT SORBET

APFELSTRUDEL / APPLE STRUDEL 9,00€

VANILLES AUS, VANILLE-IJS / VANILLA SAUCE, VANILLA ICE CREAM

KAAS ASSORTIMENT / CHEESE SELECTION 12,50€

VRUCHTENBROOD, CHUTNEY, STROOP, WALNOTEN FRUIT BREAD, CHUTNEY, SYRUP &

WALNUTS

LOUIS

BRASSERIE

DINNER

17:00 TOT 21:00 UUR

KEUZEMENU'S / OPTIONS MENU

STEL UW EIGEN MENU SAMEN UIT BOVENSTAANDE GERECHTEN
CREATE YOUR OWN MENU FROM THE DISHES ABOVE.

3-GANGENMENU/COURSE MENU €49

VOORGERECHT | HOOFDERECHT | NAGARECHT
STARTER | MAIN COURSE | DESSERT

4-GANGENMENU/COURSE MENU €57

VOORGERECHT | SOEP VAN DE CHEF | HOOFDERECHT | NAGARECHT
STARTER | CHEF'S SOUP | MAIN COURSE | DESSERT

WIJNARRANGEMENT / WINEARRANGEMENT

WIJ SERVEREN EEN PASSEND GLAS WIJN BIJ ELKE GANG
WE SERVE A GLASS OF WINE TO ACCOMPANY EACH COURSE.

3-GANGENMENU/COURSE MENU €24

4-GANGENMENU/COURSE MENU €31

HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENS?

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?

**LAAT HET ONS ALSTUBLIEFT WETEN, ONZE CHEF ADVISERT U GRAAG
OVER DE MOGELIJKHEDEN**

PLEASE LET US KNOW, OUR CHEF WILL BE HAPPY TO ADVISE YOU
ON THE POSSIBILITIES.

DRANKEN

FRIS

BRU PLAT / BRU BRUIS 0,25 L	€3,25
BRU PLAT / BRU BRUIS 0,75 L	€7,00
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	€3,25
FANTA ORANGE / FANTA CASSIS / SPRITE	€3,25
TONIC / GINGER ALE / BITTER LEMON	€3,25
FUZE TEA LEMON	€3,50
RIVELLA	€3,50
ROYAL CLUB APPELSAP / ROYAL CLUB TOMATENSAP	€3,75
JUS D'ORANGE	€3,75
CHOCOMEL KOUD	€3,75

KOFFIE EN THEE

KOFFIE	€3,50
THEE (DIVERSE SMAKEN)	€3,50
VERSE MUNTTHEE	€3,95
VERSE GEMBERTHEE	€3,95
ESPRESSO	€3,50
ESPRESSO MACCHIATO	€3,95
CAPPUCCINO	€3,75
LATTE MACCHIATO	€4,25
KOFFIE VERKEERD	€3,95
WARME CHOCOLADEMELK	€3,95
WARME CHOCOLADEMELK MET SLAGROOM	€4,45
SPECIALE KOFFIES: FRANS / ITALIAANS / SPAANS / IERS	€7,50

BIEREN VAN DE TAP

ALFA EDEL PILS (0,2 L)	€3,75
SJOES (0,2 L)	€3,75
LA CHOUFFE (0,33 L)	€5,25
IJWIT (0,30 L)	€5,25
KONINCK TRIPEL D'ANVERS (0,33 L)	€5,25
WISSELTAP	€5,25

BIEREN OP FLES

ALFA DONKER BRUIN (0,30 L)	€5,50
ALFA DORT (0,30 L)	€5,50
DUVEL 6,66 (0,33 L)	€5,25
DUVEL (0,33 L)	€5,25
ZATTE (0,33 L)	€4,00
VEDETT IPA (0,33 L)	€5,00
CHERRY CHOUFFE (0,33 L)	€6,00

ALCOHOL-ARM BIER

FREE IPA 0,5% (0,33 L)	€5,50
AMSTEL RADLER 2,0%	€3,75
/0,0% (0,33 L)	€3,75
AMSTEL PILS 0,0% (0,33 L)	€5,00
VRIJWIT 0,5% (0,33 L)	

LOUIS

BRASSERIE

MOUSSERENDE WIJNEN

	GLAS	FLES
CAVA CLOS AMADOR BRUT RESERVA DÉLICAT	€9,50	€49,50
SALENTEIN SPARKLING CUVÉE ROSÉ BRUT	€9,50	€55,00
CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, Aÿ – FRANKRIJK		€99,00

WITTE WIJNEN

	GLAS	FLES
LAURENT MIQUEL PÈRE ET FILS CHARDONNAY–VIOGNIER	€6,50	€32,50
LAURENT MIQUEL LIEU-DIT VÉRITÉ VIOGNIER		€52,00
CHÂTEAU DE FONTAINE-AUDON SANCERRE SAUVIGNON BLANC		€52,00
FARINA PINOT GRIGIO	€6,25	€32,50
MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBERG RIESLING		€42,50
MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBERG PINOT BLANC		€42,50
RAMÓN BILBAO VERDEJO		€37,50
LAURENT MIQUEL LES AUZINES ALBARIÑO		€52,00
OXFORD LANDING ESTATES SAUVIGNON BLANC	€6,25	€32,50
SALENTEIN BARREL SELECTION CHARDONNAY		€52,00

RODE WIJNEN

	GLAS	FLES
CHÂTEAU DOURTHE NO. 1 MERLOT CABERNET SAUVIGNON	€7,95	€39,75
EPICURO NEGROAMARO	€6,25	€32,50
POGGIO LE VOLPI TATOR PRIMITIVO		€52,00
DOMINIQUE PIRON BEAUJOLAIS-VILLAGES GAMAY NOIR		€42,50
SALENTEIN BARREL SELECTION MALBEC		€52,00
SALENTEIN BARREL SELECTION PINOT NOIR		€52,00

ROSE WIJNEN

	GLAS	FLES
LAURENT MIQUEL SÉLECTION CAZAL VIEL	€5,95	€29,50
LAURENT MIQUEL CHÂTEAU ROUBINE LES AUZINES ROSÉ	€9,00	€45,00

LOUIS

BRASSERIE

GIN TONIC & SPRITZERS

JEKER GIN BLUSH PINK GIN / STRAWBERRY / RASPEBERRY / INDIAN TONIC	€12,50
HENRICKS CUCUMBER / JUNIPER / FEVER TREE INDIAN TONIC	€12,50
GIN MARE ROSEMAY / JUNIPER / INIDAN TONIC	€11,00
BOMBAY SAPPHIRE LIME / JUNIPER / INDIAN TONIC	€9,50
APEROL SPRITZ APEROL / CAVA / SPARKLING WATER / ORANGE	€9,50
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO / CAVA / SPARKLING WATER / LIMOEN	€9,50

PORT, SHERRY, VERMOUTH

WISKEY & COGNAC

PORT RED / WHITE	€7	JACK DANIEL'S	€ 8
PORT GRAHAMS BLEND	€7,5	JOHNNIE WALKER RED LABEL	€7,5
PORT GRAHAMS SIX GRAPES	€7,5	JAMESON	€7,5
PORT GRAHAMS WHITE	€7,5	GLENFIDDICH 12 YEARS	€9,5
MARTINI BIANCO / ROSSO	€5,5	DALWHINNIE 15 YEARS	€10
SHERRY DOMECO DRY / MED.	€5,5	REMY MARTIN VSOP	€8,75
		REMY MARTIN XO	€17,5
		ARMAGNAC	€8
		CALVADOS	€8

STERKE DRANKEN

LICOR 43	€7,5	JONGE Jenever	€5
COINTREAU	€7,5	ELS LA VERA	€5
GRAND MARNIER	€7,5	VIEUX	€5
AMARETTO	€7,5	JAGERMEISTER	€5
BAILYS	€7,5	BACARDI RUM BLANCA / BLACK	€6
KAHLUA	€7,5	CAMPARI	€6,5
DRAMBUIE	€7,5	GRAPPA JULIA	€6,5
TIA MARIA	€7,5	VODKA GREY GOOSE	€6,5
SAMBUCCA	€7,5	LIMONCELLO	€7