

LUST eten en drinken is een restaurant waar gastvrijheid en lekker eten voorop staan. Biologisch, vers en puur vormen de uitgangspunten bij de inkoop van onze producten. Vaak uit eigen regio, zoals bijvoorbeeld de verse melk van een plaatselijke boerderij, deze gebruiken wij voor het maken van onze cappuccino's. en de heerlijke oude kaas van Alde Fryske uit Oudemirdum op onze lunchkaart.

Onze menukaart wisselt elke drie maanden, daardoor kunnen wij werken met asperges, mosselen en wild.

De huidige menukaart bevat dan ook diverse wildgerechten!

We hebben met LUST eten en drinken gekozen voor een laagdrempelig concept waarbij een ieder zich thuis voelt.

Met een allergie of andere speciale wensen houden wij natuurlijk rekening, vraagt u ernaar bij onze bedieningsmedewerkers, zij kunnen u hierin advies geven.

WIFI Ons WIFI wachtwoord is Gezelligheid

Wij hopen dat u een fijne tijd in ons restaurant of op ons terras hebt.

Frank en Josette van den Brink

|

Dinerkaart

Voorgerechten

Rouleaux van gerookte runder Rib-eye, marscapone, noten met een chutney van mango, sinaasappel en gember 11,50

Salade van gekonfijte zoetzure venkel met een mousse van gerookte forel, gemarineerde garnalen en een mayonaise van strandkrab 11,00

Tartaar van gerookte parelhoender met kwartelei, truffel en truffelmayonaise 11,00

Brood met aioli, olijventapenade, tomatenboter, olijfolie en zeezout 7,75

Warme voor / tussengerechten

Bladerdeeg, gevuld met geitenkaas, gepofte pompoen en spinazie op een gemengde salade met perenchutney 11,00

Gebakken coquilles St. Jacques op gekarameliseerde witlof met een sherry-extract 13,00

Ravioli gevuld met ossenstaart en knolselderij met een jus van port en salie 12,50

Soepen

Roomsoep van schorseneren en pastinaak met basilicumolie 6,75

Licht gebonden soep van zoete aardappel, prei en crème fraîche 6,25

Heldere bouillon van bosduif met bospaddenstoelen en truffelolie 6,00

Soep van de Dag 6,50

Hoofdgerechten

Vlees

Gegrilde Black Angus kogelbiefstuk met gekonfijte sjalotten en rozemarijnjus 23,00

Gegrilde Bavette van rund op Provençaalse wijze met een saus van rode wijn en Vadouvan 23,00 p.p.(te bestellen per 2 personen of per tafel)

Gemarineerd varkens spaakhammetje met een honing-mosterdsaus 19,50

Wild en gevogelte

Gebakken wilde eendenborstfilet met een gekonfijt pootje, sinaasappelsaus en een sesamkletsop 22,00

Zacht gegaarde hertensukade met mosterdpuree, een jus van cantharellen en een stroop van steranijs 21,00

Wildstoofpotje van hert, wild zwijn en haas met gewelde abrikozen en kruidkoek 21,00

Vis

Gebakken heekfilet met een antiboise, kruidenkorst en venkelroom 20,50

Vis van de dag 21,00

Vegetarisch

Flensje van kikkererwten gevuld met schorseneren, shii-take, Old Amsterdam met een roomsaus van geelwortel 19,00

Quiche van gegrilde knolselderij, bosui, aardpeer met een pittige tomaten-pepersaus 19,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten en verse frites

Extra frites 2,00

Extra groenten 2,00

Salade 2,50

Zoete nagerechten en kaas

Sorbetijs met chutney van ananas en slagroom 6,50

Zoute karamelroomijs met een coulis van passievrucht en slagroom 6,50

Tiramisu van speculaas met Drambuie 6.75

Witte chocolademousse met gemarineerd rood fruit en slagroom 6,00

Gebroeders Anker, vanille ijs, advocaat en boerenjongens met slagroom 6,75

Kaasplank met vijf soorten binnen-, en buitenlandse kazen, geserveerd met vijgen-confit en brood 8,75 p.p.

Verwen koffie's

Irish koffie 6,00

Friese koffie met Beerenburg 6,00

Friesinnenkoffie, met Friese likeur 6,25

Spaanse koffie met likeur 43 6,50

Spaanse koffie met Tia Maria 6,00

Italiaanse koffie met Amaretto di Saronno 6,25

French koffie met Grand Marnier 6,25

Openingstijden keuken

Dagelijks van : 12:00 – 15:00 en van 17:30 – 19:30

Woensdag gesloten

Tussen 15:00 en 17:30 kunt u wel onze lekkere snack's van de borrelkaart bestellen.

LUST