

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. Uit Harich komt onze sla welke wordt verbouwd in de biologische markttuin van FARMily waar qua bescherming tegen plagen, bloemen en kruiden worden ingezet.

Maar andere streken zijn bij ons ook in trek, denkt u daarbij aan het heerlijke Jopenbier uit Haarlem, de Hesselink koffie uit Winterswijk, de oude kaas van 'DE FRYSKE' uit Oudemirdum of de biologische croquetten en bitterballen uit van de Heeren van Loosdrecht, natuurlijk uit Loosdrecht.

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

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

In ieder geval draait het bij ons om sfeer en je welkom voelen. Onze keuken is dagelijks geopend van 11:00 tot 21:00 uur, dus u bent welkom voor een lunch, diner of alleen een drankje.

Ook met een allergie of andere speciale wensen houden wij natuurlijk rekening, vraagt u ernaar bij de bediening, zij kunnen u hierin advies geven.

Ook indien u met een gezelschap wilt komen zijn er voor u verschillende opties, van een diner tot een uitgebreid buffet. Wij informeren u graag over de mogelijkheden. U kunt natuurlijk ook een kijkje nemen op onze website om alvast ideetjes op te doen.

Wij wensen u een prettige avond toe,

Frank en Josette van den Brink

Voorgerechten

**Gerookte poonfilet met huisgemaakte aardappelsalade,
wakame en een mayonaise van basilicum 9,50**

Wijnsuggestie : onze witte huiswijn, Las Brisas Sauvignon Blanc 3,95 p. glas, 21,00 p. fles

**Rilette van gekonfijte fazant met een chutney van vijgen
9,00**

wijnsuggestie: Beajolais Villages 4,00 p.glas, 21,50 p. fles

**Rucolasalade met krokante Blue de Wolvega met tutti frutti
en cashewnoten 8,00**

Wijnsuggestie: onze rode huiswijn, Las Brisas, Merlot & Cabernet Sauvignon

***Charchutterie, plank met gedroogde en gerookte
vleessoorten , manchegokaas, olijven, brood en
tomatenboter (alleen per 2 personen te bestellen) 9,75 p.p.***

Wijnsuggestie: Shiraz, 4,25 per glas, 23,50 per fles, Biersuggestie: Pauwel Kwak

soepen

Pittige pompoensoep met chorizo, chilipeper en zure room

(tevens als vegetarische soep mogelijk) 5,25

Wijnsuggestie: Rose Marival 3,95 p.glas, 21,00 p. fles

Heldere bouillon van parelhoen met bospaddenstoelen 5,00

Bisque van langoustines met sereh en bieslook 5,75

Soep van de dag 5,00 

Hoofdgerechten vlees

Stoofpot van wild zwijn, hert en haas in eigen jus met aardappelpuree en specerijenstroop 18,00

*Biersuggestie: Hertog Jan Herfstbock,
wijnsuggestie: onze rode huiswijn, Las Brisas, Merlot & Cabernet Sauvignon*

Filet mignon van hert en stoofvlees van hert met gezoete uitjes en rode portsaus 21,00

wijnsuggestie: Onix Priorat Fusio, Spanje 4,75 p.glas 26,00 p. fles

Gebakken filet van wilde eend en een brandade van gekonfijte eend met sinaasappelsaus 19,00

Wijnsuggestie: Onix Priorat Fusio, Spanje 4,75 p.glas 26,00 p. fles

Gegrilde Bavette, malse biefstuk van de flank van het Friese weiderund met shii take en een rode wijnsaus 19,00

wijnsuggestie: Narbo Martius Red 4,50 p. glas, 24,50 p. fles

Langzaam gegaard buikspek van het varken met een saus van mosterd en knoflook 19,00

wijnsuggestie : Narbo Martius White p. glas 4,50 p.fles 24,50 Biersuggestie: Jopen Mooie Nel

Hoofdgerechten Vis

De mooiste vis Uit het Water is vandaag ... **Dagprijs**

**Gepocheerde kabeljauwfilet met een sabayon van Noilly Prat
19,00**

Wijnsuggestie: Rose Marival, Frankrijk 3,95 p. glas, 21,00 p. fles

Vegetarische gerechten

***Ravioli gevuld met truffeltapenade en spinazie met een
roomsaus van sjalotjes 17,50***

Wijnsuggestie: Beaujolais Villages 4,00 p.glas 21,50 p. fles

**Quiche met portobello's, prei, gemarineerde tomaat,
amandelen en kaas 17,50**

Wijnsuggestie : Narbo Martius White p. glas 4,50 p.fles 24,50

Desserts

Clafoutis van vijgen met vanille-ijs en een vijgensiroop 6,00

Sorbet parade, drie verschillende soorten sorbetijs met
kersencoulis en slagroom 6,00

Hemels gerecht van chocolade met chocolademarquise, -
brownie en -roomijs en een saus van tonkabonen 6,50

Parfait van kaneel met zoetzure appeltjes en slagroom 6,25

Creme brûlée van speculaas met kaneel-roomijs en een coulis
van framboos 6,00

Oude kaas van DE FRYSKE uit Oudemirdum, geserveerd met
appelstroop en vijgenbrood 6,50 *biersuggestie : Leffe Triple*

Dessertwijn: Leduc – Frouin, coteaux du Layon, Arpège 2016

Verwen koffie's

Irish koffie, koffie met Ierse Whiskey en slagroom 5,50

Friese koffie met daarin Beerenburg 5,50

Friesinnenkoffie, met Friese kruidenlikeur, It Pompeblêdsje 5,75

Spaanse koffie met licor43 6,25

Spaanse koffie met Tia Maria 5,50

French Coffee met grand Marnier 5,75

Wit

Sauvignon Blanc, Chili per glas 3,95, per fles 21,00

Chardonnay Les Gres, Frankrijk per glas 4,00 per fles 22,50

Niersteiner Gutes Domtal, Duitsland per glas 3,95, per fles 21,00

Gruener Veltiner, Oostenrijk per glas 4,25 per fles 23,50

Narbo Martius White, chardonnay, Viognier en sauvignon 4,50 p.glas, 24,50 p. fles

Rose

Marival, Frankrijk (per glas 3,95 per fles 21,00)

Rood

Cabernet Sauvignon en Merlot, Chili per glas 3,95, per fles 21,00)

Onix Priorat Fusio, Spanje, druivenras Garnacha, Syrah, Cariñena 4,75 p. glas, 26,00
per fles

Beaujolais Villages, Jacques Charlet, Druivenras Gamay 4,00 p glas, 21,50 p. fles

Shiraz uit Zuid Afrika p. glas 4,25 p. glas, p. fles 23,50

Narbo Martius red, Syrah, Grenache en Marselan 4,50 p.glas, 24,50 p.fles

Bieren Van 't Vat

Hertog Jan pilsner 25 cp 2,50, 45 cl 4,60

Leffe Blond 25 cl 3,25

Leffe Bruin 25 cl 3,25

IPA Jopen 'Mooie Nel' 25 cl 3,50

Op Fles

Leffe Triple 30 cl 3,75

Triple Karmeliet 4,00

Pauwel Kwak 3,75

Becks's Blue 33 cl 3,10

Hoegaarden Radler Lemon & Lime 30 cl 3,00

Hoegaarden Radler 0.0 25 cl 2,65

Hoegaarden Wit 30 cl 3,00

Hoegaarden Rosee 30 cl 2,75

Franziskaner Weissbier Alkoholfrei 50 cl 4,50

Franziskaner Weissbier 50 cl 4,75

Jopen Hoppenbier 33 cl 4,75

Cognac / Armagnac

Remy Martin V.S.O.P. 5,75
Courvoisier V.S.O.P. 5,25
Busnel - calvados 4,75
Cles des Ducs – Armagnac 5,25

Whisky

The Balvenie 12 Years Old 5,95
Red Label 4,25
Glenfiddich 12 Years Old 4,75
Oban 14 Years Old 5,95
Talisker Sky 5,75
Jameson 4,25

Likeuren en Grappa

Grand Marnier Rouge 5,50
Cointreau 5,50
Drambuie 5,50
D.O.M. Benedictine 5,50
Sambucca Molinari 5,50
Tia Maria 5,50
Amaretto 5,50
Bailey's 5,50
Grappa Nonino 5,50
Licor 43 5,50