

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 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.

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 parelhoenfilet**, salade, mangochutney en pecannoten 9.50


Wijnsuggestie : Gruner Veltliner, biersuggestie: Fransiskaner weizenbier

**Tartaar van tonijn**, zoetzure groenten, kwartelei en geelwortelroom 10.75

wijnsuggestie: Gruner Veltliner, biersuggestie: Pauwel Kwak

**Krokante lamszwezerik**, salade, sinaasappel en koriandermayonaise 9,75

Wijnsuggestie: Rose Marival, biersuggestie: Triple Karmeliet

**Aardappeltaartje**, Charlotte aardappel, Italiaanse spinazie, gepocheerd ei en truffelmayonaise 7.95 

Wijnsuggestie: Chardonnay Les Gres, biersuggestie: Leffe Dubbel

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

Wijnsuggestie: Onix Priorat Fusio biersuggestie: Leffe Grand Cru

## soepen

**Tom kha kai**, Thaise soep met kip, kokosmelk, citroengras en gember 5.50

**Kalfsstaartbouillon**, heldere kalfsbouillon, voorjaarsgroenten en knoflook 5.25

**Soep van de dag**, vegetarische soep, elke dag weer een verrassing 5,00 

## Vlees

**Eendenborst**, filet van tamme eend, saus van Sumak en tijm 18.50  
Wijnsuggestie: Chardonnay Les Gres, biersuggestie: Scotch CTS

**Kalfsrack**, gegrilde kalfsrack met ratatouille en dragonjus 21.00  
Wijnsuggestie: Las Brisas, Chili, Cabernet Sauvignon en Merlot, biersuggestie: Leffe Dubbel

**Lamsschenkel**, gegaard in de oven met eigen jus en parelcouscous 18.50  
Wijnsuggestie: Narbo Martius Red, biersuggestie: Hoegaarden Grand Cru


**Gebakken Chateaubriand**, voorjaarsgroenten, rozemarijn, knoflook met een jus van ossenstaart en port (alleen per 2 personen te bestellen) 23.00 p.p.  
Wijnsuggestie: Sant Emelion Grand Cru 2015, biersuggestie: Rochefort 8


## Vis


**Dagvangst**, De lekkerste vis uit het water is vandaag ..... Dagprijs

**Zalmfilet**, gebakken met een saus van saffraan en algenboter 19,00  
Wijnsuggestie: Chardonnay Les Gres, biersuggestie: Pauwel Kwak

## Vegetarisch

**Curry**, van groenten, rijst, zoetzure salade van tomaat en komkommer  17.50  
Wijnsuggestie : Chardonnay Les Gres, biersuggestie: Jopen Mooie Nel IPA

**Lasagne**, groene asperges, champignons en roomsaus van morilles  17.50  
Wijnsuggestie : Onix Priorat Fusio, biersuggestie: Hoegaarden Rose

**Calzone**, veganistisch gerecht van brickdeeg gevuld met gegrilde groenten, tomatensaus en Italiaanse kruiden  17.50  
Wijnsuggestie: Shiraz, Australië, biersuggestie: Leffe Blond

## Desserts

**Frysk dessert**, roomijs van suikerbrood met yuzusiroop en slagroom 6,00

**Chocolade lavacake**, cakeje met een granite van appel, gember en limoen 6,50

**Creme Brûlée**, Frans dessert van custard, gebrand met rietsuiker met vanilleroomijs 6.00

**Cheesecake**, van limoen met blauwe bessengelei en slagroom 6.50

**Sorbetijs**, 3 bolletjes sorbetijs met rood fruit en slagroom 6,00

**Kaasplankje**, kaas van DE FRYSKE uit Oudemirdum, geserveerd met appelstroop en vijgenbrood 6.75  
Biersuggestie : Triple Karmeliet

## Verwen koffie's

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

**Friese koffie**, koffie, Beerenburg en slagroom 5,50

**Friesinnenkoffie**, koffie, "It Pompeblêdsje" kruidenlikeur en slagroom 5,75

**Spaanse koffie**, koffie, licor43 en slagroom 6,25

**Spaanse koffie** koffie, Tia Maria en slagroom 5,50

**French Coffee** koffie, Grand Marnier en slagroom 5,75

## Wijnen

### 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  
Face tot Face, sparkling Rose, per fles 19,75

### Rood

Las Brisas, Cabernet Sauvignon en Merlot, Chili per glas 3,95, per fles 21,00)  
Onix Priorat Fusio, Spanje, Garnacha, Syrah, Cariñena 4,75 p. glas, 26,00 p.fles  
Milton Park, Shiraz Australië 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  
Saint Emilion, Grand Cru 2015, € 35,00 p. fles

## Warme dranken

Gouden melk, kokosmelk, kurkuma, kaneel en kardemom 4,25

Koffie crème 2,30

Cappuccino 2,50

Espresso 2,30

Koffie verkeerd 2,50

Latte Machiatto 3,25

Latte Speculoos 3,15

Dubbele espresso 3,70

Decafe 2,55

Onze cappuccino of latte kan ook met havermelk gemaakt worden + € 0,30

Classic English tea 2,30

Royal Earl Grey 2,40

Green Tea lemon grass 2,35

Natural rooibos 2,35

Kurkuma Cacao 2,40

Zorgeloos 2,40

Sterrenmix 2,40

Boschvruchten melange 2,40

Verse Muntthee (indien op voorraad) 3,25

### **Bieren Van 't Vat**

Hertog Jan pilsner 25 cl / 45 cl

Leffe Blond 25 cl

Leffe Bruin 25 cl

IPA Jopen 'Mooie Nel' 25 cl

### **Op Fles**

Triple Karmeliet 33 cl

Pauwel Kwak 33 cl

Becks's Blue 33 cl

Hoegaarden Radler Citrus 30 cl

Hoegaarden Radler 0.0 25 cl

Hoegaarden Wit 30 cl

Hoegaarden Rosee 30 cl

Hoegaarden Grand Cru 30 cl

Franziskaner Weissbier Alkoholfrei 50 cl

Franziskaner Weissbier 50 cl

Corona 35,5 cl

Scotch CTS 25 cl

### **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