

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.

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**

Parkeren mag helaas niet aan de overzijde. U kunt uw auto parkeren achter de kerk.

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

Frank en Josette van den Brink

|

Dinerkaart

Voorgerechten

Terrine van gerookte paling en zalm met olijven-amandel compote en crème fraiche 12,50

Gegrilde mini brioche met lauwwarme Morbierkaas met een chutney van tomaat en druif 11,00

Carpaccio van gerookte tamme eend met gembercrème en noten 11,00

Porchetta van kalf met krokante kalfszwezerik en dragon mayonaise 12,75

Brood met kruidenboter, olijventapenade, olijfolie en zeezout 7,25

Warme voor / tussengerechten

Gebakken coquilles St. Jacques met venkelpuree en een sherryextract 14,50

Gekonfijt parelhoenboutje met een saus van Madeira 12,50

Soepen

Roomsoep van jonge bladspinazie met gerookte knoflook 7,25

Heldere lamsbouillon met oesterzwammen en courgette 7,25

Soep van de Dag 6,75

Hoofdgerechten

Vlees en gevogelte

Gegrilde Black Angus kogelbiefstuk met zoete lente-uitjes en een saus van salie 23,25

Gegrilde runder Bavette op Provençaalse wijze met een saus van rode wijn en Vadouvan
23,50 p.p.(te bestellen per 2 personen of per tafel)

Spies van gegrilde lamsbiefstuk met geweldige abrikozen en
een saus van knoflook en munt 23,00

Gestoofde kalfswangen in een roomsaus met rozemarijn en sjalot 20,50

Hele gemarineerde Poussin, sous-vide gegaard en daarna gebakken in de oven met een
kokoscurrysous 21,00

Vis

Bouillabaisse op de "Lust" wijze bereid
Diverse zoet en zoutwater vissen, schaal en schelpdieren in een heerlijke visfumet
22,50 p.p. (te bestellen per 2 personen of per tafel)

Vis van de dag 21,50

Vegetarisch

Lasagne van champignons met groene kruiden, gepofte tomaat en
een roomsaus van truffel 19,25

Strüdel van gebakken bloemkool en Gorgonzola met een stroop van rode biet en
aceto balsamico 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

Trifle met rood fruit, mascarpone en Limoncello 7,25

Chocolade marquise met vanille roomijs en advocaat 7,50

Diverse sorbetijssoorten met vruchtensaus en slagroom 7,00

Parfait van bloemenhoning met een compote van grapefruit 7,00

Kaasplank met vijf soorten binnen-, en buitenlandse kazen, geserveerd met appelstroop en desembrood 8,75 p.p.

Verwen koffie's

Irish koffie 6,50

Friese koffie met Beerenburg 6,50

Friesinnenkoffie, met Friese likeur 6,25

Spaanse koffie met likeur 43 6,75

Spaanse koffie met Tia Maria 6,75

Italiaanse koffie met Amaretto di Saronno 6,75

French koffie met Grand Marnier 6,75

Openingstijden keuken

Dagelijks van : 12:00 – 14:30 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.