

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.

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

Frank en Josette van den Brink

|  
**WIFI** Ons WIFI wachtwoord is **Gezelligheid**

**Parkeren** mag helaas niet aan de overzijde.

U kunt uw auto parkeren achter de kerk.

## Dinerkaart

### Soepen

Licht gebonden roomsoep van mosterd met spekjes en lente ui 6,25

*Tomatensoep met room, basilicum en knoflook 5,75*

Friese uiensoep met croutons en geraspte oude kaas 6,50

*Roomsoep van champignons met gerookte knoflook 6,50*

Oosterse Thom Kha Kai soep met kip 7,25

Runderbouillon met champignons en peterselie 5,75

### Voorgerechten

Brood met olijventapenade, olijfolie en zeezout 7,25

Carpaccio van rundermuis met mosterdmayonaise, pijnboompitten en geraspte kaas 12,25

Gemengde salade met gerookte zalm, zoetzure komkommer en basilicum crème 13,25cc

Gemarineerde geitenkaas op een salade met vijgencompote, noten en sjalot 12,50

## Hoofdgerechten

### Vlees en gevogelte

Kalfswang, op lage temperatuur gegaard met een rozemarijnsaus 22,50

Gegrilde gemarineerde varkensrib met een saus van fijne mosterd 21,50

Lamsstoofpotje in lamsjus met Vadouvan en munt 21,00

Suprême van parelhoen met een truffelsaus 22,25

Gegrilde Black Angus biefstuk met een jus van salie en citroengras 23,75

Gegrilde runderbavette met een jus van Provenciaalse kruiden 23,25 p.p.  
Te bestellen per 2 personen

### Vis

Gebakken kabeljauwfilet met een roomsaus van Noilly prat 22,50

Vis van de dag 22,50

### Vegetarisch

**Romige cannelloni's** gevuld met paddenstoelen en gepofte tomaat, gegratineerd met Old Amsterdam 19,75

Pittige groentecurry met koriander, rode peper en rijst 19,25

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten en verse frites

Extra frites 2,00  
Extra groenten 2,00  
Salade 2,50

## Maaltijdsalades

Gemengde salade met carpaccio van rundermuis met mosterdmayonaise, pijnboompitten en geraspte kaas 16,00

Gemengde salade met gerookte zalm, zoetzure komkommer en basilicumcrème 17,00

Gemarineerde geitenkaas op een gemengde salade met vijgencompote, noten en sjalot 16,50

Deze maaltijdsalades worden geserveerd met friet en fritessaus

## Desserts

Coupe gebroeders Anker, vanille roomijs met advocaat, boerenjongens en slagroom 7,25

Sorbet met rood fruit en slagroom 7,50

Griekse yoghurt met vers fruit en abrikozen coulis 7,00

Tiramisu, Italiaans dessert met mascarpone, amaretto en lange vingers 7,25

Panna cotta met tonkabonen, vanille en aardbeien 7,50

## 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:

Zondag t/m donderdag van 12:00 – 15:00 en van 17:30 – 20:00 uur

Vrijdag en zaterdag van 12:00 – 15:00 en van 17:30 – 20:30 uur

Tussen 15:00 en 17:30 kunt u wel onze bittergarnituren bestellen!

LUST