

LUST eten en drinken is een restaurant waar gastvrijheid en lekker eten voorop staan. Onze Menukaart wisselt elke drie maanden 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.

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.

Onze koks doen hun uiterste best om voor alle gasten de heerlijkste gerechten op tafel te zetten, in geval van grote drukte kan het gebeuren dat u soms even wat langer moet wachten op uw eten dan dat u van ons gewend bent.

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

Tartaar kalkoen, gemarineerde en geroosterde kalkoendij,
sinaasappelcrème en gemengde noten 8,00
Wijnsuggestie : Gruner Veltliner, biersuggestie: Fransiskaner weizenbier

Gerookt zalmhammetje, venkelchutney en dillecrème 9,50
wijnsuggestie: Narbo, Martius White, biersuggestie: Triple Karmeliet

Pastrami van kalf, gezoete zilverui en mosterdmayonaise 9,50
Wijnsuggestie: Rose Marival, biersuggestie: Hoegaarden wit

Lasagne geitenkaas, koude lasagne met geitenkaas, ratatouille en
tomaten-honingextract 8,00
Wijnsuggestie: Las Brisas wit, biersuggestie: Leffe Bruin

Charcuterie, mix van gedroogde en gerookte vleeswaren, manchegokaas, olijven,
brood en hummus (vanaf 2 personen te bestellen) 9,75 p.p.
Wijnsuggestie: Onix Priorat Fusio biersuggestie: Leffe Blond

Brood met aioli, 4,75

Soepen

Roomsoep gerookte paprika, romige soep met crème fraîche en bosui 5,50

Tomatenbouillon, heldere tomatenbouillon, prei, champignons en basilicum 5,00

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

Maaltijdsalades

geserveerd met friet

Salade Oriëntaal, gebakken kip, geroosterde kokos en gember-chilimayonaise 13,25

Vet gezond, salade met tonijnmayonaise, (tonijn met de hengel gevangen) 13,00

Bokkenlief, salade met loempia van geitenkaas 13,00

Carpaccio, salade met carpaccio van rund, geraspte oude kaas,
pijnboompitten en balsamico 13,00

Vlees

Kalfsoester, gegrilde kalfsoester met Bleu de Wolvega en roomsaus 18,50
Wijnsuggestie:, biersuggestie: Leffe Bruin

Runderstoofpot, gekruid met vadouvan, onder een korst van bladerdeeg 18,00
Wijnsuggestie: Las Brisas, Chili, Cabernet Sauvignon en Merlot, Biersuggestie:

Gestoofte lamsrump, op parelcouscous met een jus van honing en munt 19,00
Wijnsuggestie: Saint Emilion Grand Cru, per fles € 35,00 biersuggestie: Pauwel Kwak


Gebakken Chateaubriand, van het rund, met voorjaarsgroenten, rozemarijn, knoflook met een jus van ossenstaart en port (alleen per 2 personen te bestellen) 24.50 p.p.
Wijnsuggestie: Sant Emelion Grand Cru 2015, biersuggestie: Pauwel Kwak

Vis


Dagvangst, De lekkerste vis uit het water is vandaag Dagprijs

Heekfilet, gebakken met aardappelsoep, gekonfijte tomaat en een schuim van Nouilly Prat 19,00
Wijnsuggestie: Las Brisas wit biersuggestie: Pauwel Kwak

Vegetarisch

 **Curry**, van groenten, rijst, zoetzure salade van tomaat en komkommer 17.50
Wijnsuggestie : Chardonnay Les Gres, biersuggestie: Hoegaarden Wit

 **Flensje van kikkererwten** gevuld met spinazie, ui en pruimtomaat, gegratineerd met Parmesan 17.00
Wijnsuggestie : Milton park Shiraz, biersuggestie: Hoegaarden Wit

 **Tortelloni**, gevuld met gestoofte prei en zwarte sesam met een romige saus van gerookte bloemkool 17,50
Wijnsuggestie: Gruner Veltliner, Oostenrijk biersuggestie: Leffe Bruin

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Desserts

Tiramisu, klassiek Italiaans nagerecht van marscapone, Amaretto, lange vingers, koffie en cacao 7,00

Parfait rode bes, met een frisse citroenmelisse 6,50

Coupe Boschlust, Yoghurtijs met rood fruit en slagroom 5.50

Sorbetparade, drie soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom 6.50

Kaasplankje, kaas van DE FRYSKE uit Oudemirdum met brood, noten en appelstroop 6.75
Biersuggestie : Triple Karmeliet

Coupe Gebroeders Anker, vanilleijs, boerenjongens en advocaat, 5,75

Espresso Martini, heerlijke cocktail van espresso, wodka en kahlua 7,25

Verwen koffie's

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

Friese koffie, koffie, Beerenburg en slagroom 5,50

Friesinnenkoffie, koffie, "It Pompeblédsje" 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

Bavaria wit 0.0 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