



---

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 seizoen producten 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 20.30 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

**Gravad lax**, gemarineerde zalm met een mayonaise van zeevenkel 9,75

*Wijnsuggestie: Gruner Veltliner 4,25 p.gl. Biersuggestie Hoegaarden witbier*

 **Mini-quiche**, van Bleu de Wolvega en groenten, met een salade van rucola, notenmix en bosbessenmarmelade 8,50

*wijnsuggestie: Milton Park, Shiraz 4,25 p.gl. Biersuggestie: Mooi Nel IPA van Jopenbrouwerij*

**Gerookte maishoender**, salade met hoender, tutti frutti en cashewnoten 9,75

*Wijnsuggestie: Chardonnay Les Gres uit Frankrijk 4,00 p.gl. Biersuggestie: Triple Karmeliet*

**Pate van ree**, met sesam, vijgencompote en kroepoek van truffel 8,25

*Wijnsuggestie: Chardonnay Les Gres 4,00 p.gl. Biersuggestie: Leffe Dubbel / Herfstbock*

**Plank, met Mediteraanse Tapas** (vanaf 2 personen te bestellen) 11,25 p.p.

*Wijnsuggestie: Milton Park Shiraz 4,25 p.gl. Biersuggestie: Jopen Mooie Nel IPA*

## Soepen

**Roomsoep schorseneren**, met gerookt buikspek en crème fraîche 5,75

(ook vegetarisch  mogelijk)

**Schaaldierensoep**, romige soep van schaaldieren met sereh en bieslook 6,00

**Kwartelbouillon**, heldere kwartelbouillon met bospaddestoelen 5,75

**Soep van de Dag**, vegetarische soep, elke dag weer een verrassing 5,25 

## Vlees / Wild

**Wildstoofpot**, van wildzwijn, hert en haas, in eigen jus met puree en specerijensiroop 18,75  
*Wijnsuggestie: Barbera 5,45 p.gl. Biersuggestie: Leffe Dubbel / Herfstbock*

**Duo van Hert**, gegrilde hertenbiefstuk en gestoofde sukade,saus van rode port en steranijs 21,00  
*Wijnsuggestie: Saint Emilion 6,25 p.gl. Biersuggestie: Leffe Dubbel / Herfstbock*

**Gegrilde diamanthaas**, met bospaddestoelen en rode wijnsaus 19,75  
*Wijnsuggestie: Saint Emilion 6,25 p.gl. Biersuggestie: Leffe Dubbel / Herfstbock*

## Vis

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

**Gebakken schelvisfilet**, met gremolata van o.a. citroen, peterselie en knoflook 19,00  
*Wijnsuggestie: Narbo Martius White, 4,50 p.gl. Biersuggestie: Hoegaarden Witbier*

De bediening informeert u graag over de gerechten die we buiten de kaart om nog serveren.

## Vegetarisch

**Portabello stoofpotje**, met kerrie, knoflook, gegratineerd met Parmesan 16,95

*Wijnsuggestie : Narbo Martius Red, Syrah, Grenache en Marselan druif, 4,50 p.gl. Biersuggestie: Hoegaarden witbier*

**Champignon Wellington**, geitenkaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten 16,95

*Wijnsuggestie : Chardonnay Les Gres, 4,00 p.gl. Biersuggestie: Jopen Mooie Nel IPA*

**Tortelloni**, gevuld met zachte blauwschimmelkaas, gestoofde prei, zwarte sesam en een romige saus van gerookte bloemkool 16,95

*Wijnsuggestie: Shiraz, Milton Park uit Australië 4,25 p.gl. biersuggestie: Triple Karmeliet*

## Maaltijdsalades

**Oriental**, salade met roergebakken kip, geroosterde kokos en gember-chilimayonaise 14,00

*Wijnsuggestie: Gruner Veltliner 4,25 p.gl. Biersuggestie: Leffe Blond*

**Bokkenlief**, salade met loempia van geitenkaas 14,00

*Wijnsuggestie: Marival Rose uit Frankrijk, 3,95 p.gl. Biersuggestie: Mooie Nel IPA van Jopenbrouwerij*

**Carpaccio**, salade met carpaccio van rund, geraspte oude kaas, pijnboompitten en balsamico 14,00

*Wijnsuggestie: Gruner Veltliner 4,25 p.gl. Biersuggestie: Leffe Bruin / Pauwel Kwak*

## Desserts

*Chocoladeroomijs*, overgoten met rood fruit en slagroom 6,00

**Crème Brûlée**, Frans dessert van custard met kaneel en yuzustroop 6,50

**Sorbetijs**, 3 bollen sorbetijs met kersencoulis en slagroom 6,25

**Kaasplankje**, kaas van DE FRYSKE uit Oudemirdum, geserveerd met appelstroop en brood 6,50  
Biersuggestie : Triple Karmeliet

**Gebroeders Anker**, vanille-ijs, boerenjongens, advocaat en slagroom 6,50

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

## 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

## 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, Frankrijk per glas 4,50, per fles 24,50

Reuilly, Loire, Frankrijk 5,50 p.glas, 31,50 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)

Milton Park, Shiraz, Australië, p. glas 4,25 p. glas, p. fles 23,50

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

Saint Emillion, Grand Cru 2015, 6,25 p. glas, 36,50 per fles

*Barbera, Giacomo Grimaldi Barbera d'Alba, Piemonte Italië, 5,75 p.glas, 32,50 per fles*

### **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