

LUS

Limma

MIDDIG LUNCH

BEKIJK ONS BORRELKAERTJE OP DE DRANKKAART

Let op, per gezelschap wordt de rekening in één keer
of in gelijke delen betaald.

WIJ SERVEREN LUNCH TUSSEN 12:00 UUR EN 15:00 UUR

In onze keuken werken we met allergenen. Heeft u een voedselallergie?
Breng ons hiervan op de hoogte en vraag naar onze allergenenkaart.

 VEGA

 KAN VEGAN

 KAN GLUTENVRIJ

GERECHTEN	INGREDIËNTEN	PRIJS
PADDENSTOELEN VELOUTÉ <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Paddenstoelen soep crumble van spekjes +€1 met desembrood en huisgemaakte kruidenboter	4.-
SOEP VAN 'T SEIZOEN <input checked="" type="checkbox"/>	Wisselende soep crumble van spekjes +€1 met desembrood en huisgemaakte kruidenboter	6.50
ZUURDESEMBROOD MET AVOCADO <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Gepocheerd ei tomaat dille hollandaise saus	12.-
ZUURDESEMBROOD MET CARPACCIO <input checked="" type="checkbox"/>	Zongedroogde tomaat gefrituurde kappertjes parmezaan hoisindressing	14.50
ZUURDESEMBROOD MET ZALM <input checked="" type="checkbox"/>	Gepocheerde zalm gerookte zalm salade	14.-
OMELET <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Groenten uit de tuin desembrood kaas +€1,50 Laaker boere sjonk +€1,50 salade	9.50
KIMCHI TOSTI <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Desembrood kaas kimchi venkelworst +€1,50 salade	8.-
TOSTI LUS <input checked="" type="checkbox"/>	Desembrood Laaker boere sjonk kaas salade	8.50



We werken met seizoensproducten uit eigen regio. De groenten en garnituren uit de tuin komen van Hof van Keent. Bij dit bedrijf staat kwaliteit en duurzaamheid voorop en worden groenten en fruit biologisch geteeld.

De Praatman

COMBINEER JE LUNCH-
GERECHT MET EEN
KLEINE KOP SOEP.

+4.50

WARME GERECHTEN	INGREDIËNTEN	PRIJS
KIPSATÉ	Kipfilet satésaus atjar cassave kroepoek salade frietjes	19.-
PULLED PADDO ⑤ ③ ③	Rustiek brood pulled oesterzwammen oosterse marinade tomaat sla kaas +€1,50 spek +€1,50 salade frietjes	17.50
LUS BURGER ③	Brioche 100% rundvlees tomaat sla augurk relish kaas +€1,50 spek +€1,50 salade frietjes	17.50
PASTA ARRABIATA ⑤ ③ ③	Pappardelle geroosterde tomaat en paprika spinazie parmezaanse kaas kappertjes artisjok rucola geitenkaas +€4	19.-
BOWLS EN SALADES		
CHIMICHURRI BIEF ③	Gemengde salade rode ui paprika cashew croutons basilicumvinaigrette blauwschimmelkaas +€4	20.-
POKÉ BOWL CRISPY CHICKEN	Krokante kip sushirijst avocado edamame bospeen broccoli zoetzure groenten wasabi crumble srirachamayonaise	16.50
POKÉ BOWL TONIJN ③	Tonijn sushirijst avocado edamame bospeen broccoli zoetzure groenten wasabi crumble wasabimayonaise	16.50
STICKY TEMPEH ⑤ ③	Sticky tempeh oosterse marinade gegrilde groenten couscous cashew	15.50

NAGERECHTEN		INGREDIËNTEN	PRIJS
FRIANDISES	Ⓥ	Selectie van kleine zoete gebakjes	9.-
PRALINES	Ⓥ Ⓞ	Selectie van zes pralines van ZUUT, chocolatier van het jaar 2019 – Vlaanderen	9.-
LUS' MENU NA	Ⓥ	Vraag naar het wisselende nagerecht	10.-

VEUR DE POETE

k i n d e r m e n u

GERECHTEN		INGREDIËNTEN	PRIJS
PADDENSTOELEN VELOUTÉ	Ⓥ Ⓞ Ⓞ	kleine kop paddenstoelen soep	4.50
SOEP VAN 'T SEIZOEN	Ⓥ	Kleine kop soep van het seizoen	4.50
TOSTI	Ⓞ	Laaker boere sjonk kaas ketchup	5.50
PASTA ARRABIATA	Ⓥ Ⓞ Ⓞ	Pappardelle geroosterde tomaat en paprika spinazie rucola	12.50
MINI KIPSATÉ		Kipfilet satésaus cassave kroepoek salade frietjes	11.-
FRIETJES & SNACK		Appelmoes salade keuze uit: frikandel, krokot of kipnuggets	6.50
KINDERIJSJE	Ⓥ Ⓞ	Vanille-ijs sorbetijs slagroom koekje	5.50