

# 'T h e t m o o i s t e p l e k j e v a n L i n n e SJTÖKSKE VAN LIN

Hier kijk je ver weg naar de overkant van de Maas. Als je goed oplet zie je achter de bomen de skyline van Roermond en de kerken van Heel en Beegden. Een stukje ongerept Limburg, daar doet het aan denken, maar niets is minder waar. Al is de grootste meander van de Maas helemaal natuurlijk ontstaan, toch is de enorme plas middenin door de mens bedacht. De grote grindbakken op het terras herinneren aan de tijd dat de Lus van Linne werd uitgegraven en veranderde in water.

Dhr. Frans Straatman was erg ondernemend en bestierde vanuit deze riante woning zijn bedrijf. De "gooy kamer" had een hoog plafond en natuurlijk schuifdeuren met chique gekleurd glas in lood. De prachtige voordeur is nog steeds te bewonderen net als de gewelfde kelder. De naastgelegen fabriek, steenbakkerij en loswal behoorden allemaal tot het imperium van Frans die door het leven ging met luxe jasje, dasje en hoed. Voor de 19de eeuw was dit voor deze boerenomgeving vrij uniek.

Welkom bij Brasserie LUS! Een plek met rijke historie. We brengen hier een ode aan de omgeving. Het bourgondisch Limburgse leven staat centraal, waar streekproducten terugkomen in de menukaart en de kleuren uit het unieke Linner grind te vinden zijn in het interieur. Vol passie en met respect voor het verleden is een nieuw tijdperk aangebroken op het "sjoëenste sjtökske van Lin". Met deze brasserie is de bedrijvigheid weer terug, waar niet alleen de notabele heer Straatman kon genieten van dit betoverende uitzicht, maar nu ook al onze gasten.

Sinds de zomer van 2023 is onze brasserie geopend en staan wij graag voor u klaar.

**SMAKELIJK ETEN!**



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

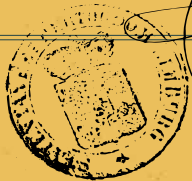


# LUS' MENU

44.50 / p.p.

Wisselend driegangen menu

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.




*Stuvia*

## VEURAAF

GERECHT	GESERVEERD MET ZUURDESEMBROOD EN HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER	PRIJS
PADDENSTOELEN VELOUTÉ	ⓧ⓪⓪ Paddenstoelen soep   crumble van spekjes +€1	7.-
SOEP VAN 'T SEIZOEN	ⓧ Wisselende soep   crumble van spekjes +€1	6.50
CARPACCIO	⓪ Zongedroogde tomaat   gefrituurde kappertjes   parmezaan   hoisindressing	13.75
FLATBREAD TONIJN	⓪ Spitskool   rode curry crème   sashimi tonijn   zoetzure groenten   wasabi crumble	13.50
GEROOKTE EENDENBORST	⓪ Frisée   piccalillyschuim   zoetzure groenten   wasabi crumble	13.50
BIETENSALADE	ⓧ⓪⓪ Cremeux bourguignon   bietencress   rucola   frisée   sinaasappeldressing	12.-
HOLLANDSE GARNALEN	⓪ Gegrild zuurdesembrood   zoetzure radijs   frisée   appel   cocktailsaus	14.50
COUSCOUS SALADE	ⓧ⓪⓪ Dressing   feta   gerookte amandel   croutons   atjar	11.-
LUS' MENU VOOR	Kies het voorgerecht van het wisselende LUS' MENU	13.-

# h o o f d g e r e c h t e n

VLEES	INGREDIËNTEN	PRIJS
KIPSATÉ	Kipfilet   satésaus   atjar   cassave kroepoek   salade   frietjes	19.-
FLAT IRON STEAK	Peppersaus   salade   frietjes	28.-
BAVETTE	⊙ Chimichurri   groenten uit de tuin   wisselend aardappelgarnituur	32.-
TOURNEDOS	⊙ Rode wijnsaus   groenten uit de tuin   wisselend aardappelgarnituur	37.50
VIS		
RODE POON	⊙ Dillecitroen   groenten uit de tuin   pappardelle   forelkaviaar 6 gram +€4	28.-
GELAKTE ZALM	⊙ Hollandaise saus   oosterse lak   crumble van spekjes groenten uit de tuin   wisselend aardappelgarnituur	27.50
BURGERS		
PULLED PADDO	ⓅⓄⓄ Rustiek brood   pulled oesterzwammen   oosterse marinade   tomaat sla   kaas +€1,50   spek +€1,50   salade   frietjes	17.50
LUS BURGER	⊙ Brioche   100% rundvlees   tomaat   sla   augurk   relish kaas +€1,50   spek +€1,50   salade   frietjes	17.50
PASTA		
PASTA ARRABIATA	ⓅⓄⓄ Pappardelle   geroosterde tomaat en paprika   spinazie parmezaanse kaas   kappertjes   artisjok   rucola   geitenkaas +€4	19.-
BOWLS EN SALADES		
CHIMICHURRI BIEF	⊙ 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	⊙ Tonijn   sushirijst   avocado   edamame   bospeen   broccoli zoetzure groenten   wasabi crumble   wasabimayonaise	16.50
STICKY TEMPEH	ⓅⓄ Sticky tempeh   oosterse marinade   gegrilde groenten   couscous   cashew	15.50
LUS' MENU HOOFD	Kies het hoofdgerecht van het wisselende LUS' MENU	27.50
SUPPLEMENTEN		
FRIETJES		3.50
GEPOFTE KRIELTJES		4.50
KLEINE SALADE		3.50



*Maas te Linne*

Het ijs op onze dessertkaart komt van Laaker Boere Ies uit Ohé en Laak. Hier wordt dagverse melk omgetoverd tot heerlijk vers ijs.

L  
U  
S

*Linne*



*de straatman*

## n a g e r e c h t e n

GERECHT	INGREDIËNTEN	PRIJS
TOFFE PEER	<input checked="" type="checkbox"/> Gepocheerde peer   espuma van amaretto madeleine cake   ganache monté melkchocolade   chocolade sponge cake vanille-ijs	10.-
PASTEL DE NATA	<input checked="" type="checkbox"/> Crème patissière   compote appel en rozijn in rum   amandelkrokant   mousse van yoghurt en vanille	9.50
MACARON VAN SPECULAAS	<input checked="" type="checkbox"/> Krokantje van peperkoek   gelei van abrikoos ganache monté melkchocolade chocolade sponge cake	10.50
KAASPLATEAU	<input checked="" type="checkbox"/> Selectie van kazen   notenmelange kletzenbrood   vijgencompote	12.75 / p.p.
FRIANDISES	<input checked="" type="checkbox"/> Selectie van kleine zoete gebakjes	9.-
PRALINES	<input checked="" type="checkbox"/> Selectie van zes pralines van ZUUT, chocolatier van het jaar 2019 – Vlaanderen	9.-
LUS' MENU NA	Het nagerecht van het wisselende LUS' MENU	10.-

## VEUR DE POETE

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