

‘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 uit over de Maas, met in de verte de skyline van Roermond en de kerken van Heel en Beegden.
Het lijkt ongerept Limburgs landschap, maar niets is minder waar. De enorme plas middenin is door de mens bedacht.
De 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 "gooj kamer" had een hoog
plafond en schuifdeuren met chique gekleurd glas in lood. De prachtige voordeur is nog steeds te bewonderen net als de
gewelfde kelder. Voor de 19e eeuw was zijn luxe levensstijl opvallend in deze boerenstreek.

Welkom bij Brasserie LUS, een ode aan deze bijzondere plek.

Hier komen het bourgondische Limburgse leven en streekproducten samen, met kleuren geïnspireerd op het Linner grind.
Vol passie en met respect voor het verleden is een nieuw tijdperk aangebroken op het "sjoëenste sjtökske van Lin".

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

Driegangen menu

voor - hoofd - na

47.50 p.p.

Viergangen menu

voor - soep - hoofd - na

54.- p.p.

Wij werken met veel producten uit eigen regio. Zo komt de geitenkaas van Stijndergeit uit Ell, het ijs van Laaker Boere Ies en de ambachtelijke ham van Laaker Boere Sjonk uit Ohé en Laak. Voor onze tomapork gebruiken we vlees van Jop van de Kruys uit Weert, waar eigen varkens lokaal worden verwerkt.

Laat je verrassen door smaakvolle gerechten met verse, lokale ingrediënten. Ontdek onze uitgebreide bierkaart met regionale toppers of geniet van onze selectie regionale en mondiale wijnen. Proost en smakelijk eten!



VEURAAF

GERECHT	GESERVEERD MET ZUURDESEMBROOD EN AIOLI	PRIJS
SOEP VAN HET MOMENT	Wisselende soep bijpassend garnituur	8.50
BOSPADDENSTOELEN SOEP   	Mix van paddenstoelen crème fraîche oude kaas crouton crumble van spekjes +€1	8.50
RUNDERCARPACCIO 	Truffel-dille mayo kappertjes knolselderijkrokant pecan little gem antique brokkel	15.50
SMOKED CORVINA 	Sjalottencompote wonton krokant dragon mayo citroenolie komkommer jalapeño	15.50
TATAKI VAN RUND 	Bavette gemarineerde bundelzwam oosterse salade hoisin 5-spice mayo cashew	16.50
AREPA'S   	Maisbroodje geroosterde biet fêta gewokte spinazie mosterd	13.75
BLACK TIGER TARTAAR 	Tartaar van garnalen geroosterde bloemkool bloemkoolcrème gekarameliseerde peer saffraanmayo nori krokant citroenolie	16.-
POMPOENSTRUDEL  	Bladerdeeg pompoen kokos vijgencompote chilipeper Laaker Boere Sjonk +€2.50	13.75
LUS' MENU VOORGerecht	Kies het voorgerecht van het wisselende LUS' MENU	14.-

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

VLEES		INGREDIËNTEN	PRIJS
TOMAPORK	⦿	Limburgs varken pompoen pastinaak hasselback aardappel madeirajus	29.-
HERT	⦿	Nederlands wild rode uiencompote pastinaak pommes dauphine	30.-
		pure chocoladejus	
TOURNEDOS	⦿	Uruguay grain-fed krokante oesterzwam bospeen geroosterde biet	38.50
		rucolamousseline sherry-karamelsaus	
SATÉ YAKITORI		Kipfilet oosterse salade bosui sesam kroepoek frietjes hoisin	23.-
VIS			
KABELJAUW	⦿	Aardpeercrème bospeen hazelnoot rucolamousseline salie beurre noisette	33.-
TONIJN	⦿	Tonijnsteak padrón peper hasselback aardappel gegrilde citroen mojo rojo en verde	30.-
VEGA			
BONENSTOOF	Ⓥ ⦿ ⦿	Witte bonen butter no-chicken kokos naan zwarte rijst granaatappel koriander	21.-
RAVIOLI	Ⓥ	Huisgemaakt aubergine pecorino cherrytomaat salie citroen beurre blanc	24.50
BURGERS			
LUS BURGER	⦿	100% Rundvlees brioche baconjam oude kaas harissamayo rucola tomaat	22.-
		rode ui koolsla frietjes	
PADDO BURGER	Ⓥ ⦿ ⦿	Huisgemaakt rustiek brood harissamayo rucola tomaat	21.-
		zoetzure rode kool koolsla frietjes optioneel oude kaas +€1.50	
BOWLS EN SALADES			
WINTERSE SALADE	Ⓥ ⦿ ⦿	Mesclun gekarameliseerde peer gemarineerde bundelzwam sjalottencompote	18.-
		bospeen hazelnoot fêta granaatappel dragonmayo	
POKE BOWL KIP		Sushirijst Korean fried chicken wakame edamame rode kool komkommer wortel	19.-
		mais harissamayo Asian vinaigrette	
POKE BOWL GARNAAL	⦿	Sushirijst tempura garnaal wakame edamame rode kool komkommer wortel	19.-
		mais wasabimayo Asian vinaigrette	
POKE BOWL OESTERZWAM		Sushirijst krokante oesterzwam wakame edamame rode kool komkommer	18.50
	Ⓥ ⦿ ⦿	wortel mais limoenmayo Asian vinaigrette	
LUS' MENU HOOFGERECHT		Kies het hoofdgerecht van het wisselende LUS' MENU	29.-
SUPPLEMENTEN			
FRIETJES MET MAYO			3.50
WEDGES MET PARMEZAAN EN HARISSAMAYO			5.-
KLEINE SALADE			3.50



Maak te komen

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

LUS

Limma



Uitgeroepen tot 'Beste Terras van Limburg 2024' door lezers en volgers van Chapeau en L1!

De Praetorius

- VEGA
- KAN VEGAN
- KAN GLUTENVRIJ

n a g e r e c h t e n

GERECHT	INGREDIËNTEN	PRIJS
SCHWARZWALDER KIRSCH	Ganache montée gold kersencompote chocolade-ijs dennensiroop pure chocolade meringue	13.50
TOFFE PEER	Tartelette vanille cremeux kaneel gepocheerde peer espuma amaretto ganache montée melkchocolade	12.50
N'ICE COUPE	Appelroomijs karamelijs vanille-ijs appelcompote crumble geklopte room indien lactosevrij: sorbetcoupe	10.50
SPECULAASTRIFLE	Manadarijn-mousse speculaas geklopte room mandarijngel gekonfijte orangette schuim van Kahlua	12.-
KAASPLATEAU	Geitenkaas Stijndergeit Bio Roodflora Edelpils Époisses Berthaut Comté Millesime Brabants Blauw noten kletzenbrood compote	14.25
FRIANDISES	Selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen	11.-
PRALINES	Selectie van zes pralines van ZUUT, Chocolatier van het jaar 2019 - Vlaanderen	10.-
LUS' MENU NAGERECHT	Kies het nagerecht van het LUS' Menu	11.-

VE k i n d e r m e n u

GERECHTEN	INGREDIËNTEN	PRIJS
SOEP VAN HET MOMENT	Kleine kop soep desembrood aioli	6.-
BOSPADDENSTOELEN	Kleine kop soep desembrood aioli	6.-
KLEINE POKE BOWL	Keuze uit kip, garnaal of krokante oesterzwam	12.50
MINI LUS BURGER	Brioche 100% rundvlees relish sla tomaat frietjes	13.-
MINI RAVIOLI	Aubergine pecorino cherrytomaat citroen beurre blanc salie	14.-
KINDERIJSJE	Twee bolletjes ijs slagroom koekje	6.-