

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas € 9,50

Dun gesneden ossenhaas, met spekjes, pijnboompitjes, Grana Padano vlokken en truffelmayonaise

Toast met champignons € 8,50

Toast van tramezzini met gebakken champignons, uitjes, knoflook spekjes

Gerookte zalm op toast € 10,50

Noorse gerookte zalm op toast van tramezzini, met kappertjes, rode uitjes en mosterd-dille dressing

Soep van de dag € 5,00

Huisgemaakte soep van de dag

Scampi's Pill Pill € 9,50

Gebakken scampi's in olijfolie met rode peper, knoflook en een uitje

Zarsuela € 9,50

(Catalaanse vissoep)

Een soepachtig stoofpotje van verschillende soorten vis en schaal- en schelpdieren, uien, knoflook en tomaat

Ham Meloen € 9,50

Verse meloen parten, geserveerd met Pata negra

Griekse salade € 8,50

Heerlijke gemengde salade met feta, olijven, cashewnoten en pestodressing

Garnalen cocktail € 10,50

Noorse garnalen, maar dan op een andere manier. Aangemaakt met knoflook, uitje en olie. Geserveerd met schuim van cocktailsaus

Escargots € 7,50

In kruidenboter gebakken, daarna in de oven gegratineerd. Geserveerd met stokbrood

HOOFDGERECHTEN

Lamsrack € 19,00

Gemarineerd Rack van lam, met honing-thijmsaus

Varkenshaas € 18,00

Gevuld met brie, omwikkeld met spek

Kipsate € 16,00

Huis-gemarineerde kipfilet met prettig pittige satésaus. Met kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar en friet

Tournedos € 21,00

Malste stuk van de ossenhaas, gebakken in boter, geserveerd in Jus

Spareribs € 17,00

De beste spareribs, huis-gemarineerd en geeraard. In de smaken zoet of pikant

Tournedos vd chef € 25,00

Malste stuk van de ossenhaas, met Kernhem oversmolten, in de rode portsaus

Cheeseburger € 16,00

Huisgemaakte hamburger (200gr), met burger relish van de chef, oversmolten met Cheddar kaas

Zalmfilet € 19,00

Malse zalmfilet met honing-mosterdsaus

Slibtong € 17,00

3 heerlijke slibtongen, in de roomboter gebakken

Gamba's € 18,00

Gemarineerde black tiger gamba's zonder jasje in de knoflookolie

Truffelpasta € 15,00

Penne pasta met een romige saus van bospaddenstoelen en zwarte truffel. Afgemaakt met Grana Padano vlokken

Portobello € 16,00

Portobello gevuld met tomatentapenade en roomkaas, gegratineerd met cheddar kaas. Geserveerd op ratatouille

Salade Geitenkaas € 13,00

Heerlijke maaltijd salade met geitenkaas, honing, thijm en noten

Menu van de Chef € 27,50

3 gangen verrassings-menu van de chef. Buiten de kaart om.

Bij 8 personen of meer moeten wij i.v.m. de logistiek een beperkt keuze menu hanteren.

DESSERTS

**Brownie met een bolletje
vanille ijs** € 6,50

Huisgemaakte brownie met een bolletje vanille ijs van ijssalon Hemels

Witte chocolade mousse € 6,50

Huisgemaakt. Zeldzaam lekker

IJs van ijssalon Hemels € 6,50

Ambachtelijk ijs van de lokale ijssalon "Hemels". Wisselende smaken

Cindy's cheesecake € 6,50

Fabelachtige cheesecake, van de Chef van onze andere zaak "Lust". Wisselende smaken

**Kaasplankje van kaashandel
"de Weypoort"** € 12,50

Kaasplankje, samengesteld met kazen van de beste kaaszaak van Nederland

Zabaglione (Sabayon) € 6,50

Een luchtig Italiaans dessert van eieren, suiker en likeur.

Creme Brulee € 6,50

Vanille, Bailey's en witte chocolade

HEEFT U IETS TE VIERNEN?

Een babyshower, een verjaardag, jubileum of trouwdag? Of voor een bedrijfsevenement? Bonheur by Lust laat zich uitstekend lenen als evenement- en feest locatie.

Vraag naar de mogelijkheden bij ons personeel.

WIFI

Tweet of App je vrienden ff dat je bij ons zit!

WIFI login Bonheur by Lust Gast
Wachtwoord Eetsmakelijk!



MENUKAART