'T SJOEËNSTE SJTÖKSKE VAN LIN

het mooiste plekje van linne



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 "sjoeënste 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.

V 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.

We werken met veel producten uit eigen regio. Stijndergeit uit Ell levert de geitenkaas en de asperges worden geteeld door Goertz uit Maria Hoop. Het ijs komt van "Laaker Boere Ies" en de ambachtelijke ham van “Laaker Boere Sjonk”, beide uit Ohé en Laak.

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

VOORAF

GERECHT	GESERVEERD MET ZUURDESEMBROOD EN AIOLI	PRIJS
SOEP VAN HET MOMENT Ⓥ	Wisselende soep | bijpassend garnituur	8.50
PAPRIKA-LINZENSOEP Ⓥ ⓖ ◉	Geroosterde paprika | rode linzen | tikka masala | naanbrood | lente-ui | crème fraîche	8.50
	crumble van spekjes +€1	
RUNDERCARPACCIO ◉	Rundercarpaccio | currymayo | pinda | zoetzure rode ui | aardappelkaantjes | little gem	15.25
	gerijpte cheddar 48+	
VITELLO FORELLO ◉	Langzaam gegaarde kalfsmuis | forel | asperge | rucola | gefrituurde kappertjes	15.75
	zoetzure sjalot | forelcrème	
CEVICHE VAN ZEEBAARS ◉	Tijgermelk | doperwtencrème | passievrucht | verse kruiden | krokantje van spinazie	14.75
BURRATA BRÛLÉE Ⓥ ◉	Burrata | rabarber | salie | rozemarijn | focaccia | rietsuiker	13.75
LET'S TACO 'BOUT IT Ⓥ ⓖ ◉	Taco | hummus van zoete aardappel | geroosterde bloemkool | granaatappel	14.25
	limoenmayo | chipotle	
LUS' MENU VOORGERECHT	Kies het voorgerecht van het wisselende LUS' MENU	14.–

hoofdgerechten

VLEES	INGREDIËNTEN	PRIJS
IBERICO WANG ◉	Gestoofd in rode wijn | caponata | geserveerd met focaccia	29.–
TOURNEDOS ◉	Uruguay grain-fed | asperge | bimi | bloemkoolcrème | polenta friet | choronsaus	38.50
FLAT IRON STEAK ◉	Limousin rund | gepofte aubergine | puntpaprika | doperwtencrème	31.–
	aardappelmousseline | chimmichurri	
SATÉ AJAM	Kipfilet | seroendeng | grove atjar | cassave kroepoek | frietjes	23.–
VIS		
HEILBOT ◉	Citroenrisotto met zeekraal | venkel | puntpaprika | kreeftensaus | kruidenolie	34.–
GELAKTE ZALM ◉	Aardappelmousseline | asperge | zoete aardappelcrème | spekjes | hoisin | hollandaise	29.–
BURGERS		
LUS BURGER ◉	Brioche | 100% rundvlees | baconjam | oude kaas | srirachamayo | rucola | tomaat	22.–
	rode ui | koolsla | frietjes	
PULLED PORK ◉	Pinsa | langzaam gegaarde varkensprocureur | barbecuemarinade | rode kool	22.–
	rucola | frietjes	
PASTA		
PASTA PRIMAVERA Ⓥ ⊘ ◉	Verse penne | bimi | doperwt | courgette | munt | venkel | pistache | crème fraîche	21.75
BOWLS EN SALADES		
SALADE OSSENHAAS ◉	Ossenhaaspuntjes | chimichurri | mesclun | little gem | cherrytomaat | komkommer	21.75
	gele curry mayo | pinda | aardappel kaantjes | gerijpte cheddar 48+	
VIETNAMESE BOWL KIP ◉	Rijstnoedels | Korean fried chicken | paksoi | taugé | edamame | rode kool | komkommer	19.–
	wortel | telor ketjap | Asian vinaigrette	
VIETNAMESE BOWL GARNAAL	Rijstnoedels | tempura garnaal | paksoi | taugé | edamame | rode kool | komkommer	19.–
	wortel | telor ketjap | Asian vinaigrette	
VIETNAMESE BOWL VEGA Ⓥ ⊘ ◉	Rijstnoedels | kurkuma pakora | paksoi | taugé | edamame | rode kool | komkommer	18.50
	wortel | Asian vinaigrette	
VEGA		
BLOEMKOOLSTEAK Ⓥ ⊘ ◉	Gegrilde bloemkool | zoete aardappelcrème | asperge | gefrituurde polenta | chimmichurri	25.50
ZOETE AARDAPPEL STOOF Ⓥ ⊘ ◉	Zoete aardappel | koolrabi | wortel | tikka masala | crème fraîche | naanbrood	19.–
LUS' MENU HOOFDGERECHT	Kies het hoofdgerecht van het wisselende LUS' MENU	29.–
SUPPLEMENTEN		
FRIETJES MET MAYO		3.50
WEDGES MET PARMEZAAN EN SPICY MAYO		5.–
KLEINE SALADE		3.50



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

LUS

Lima



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

Ⓥ VEGA
◎ KAN VEGAN
◉ KAN GLUTENVRIJ

NAGERECHTEN

nagerechten

GERECHT	INGREDIËNTEN	PRIJS
TARTELETTE RABARBER Ⓥ	Zanddeeg | cremeux vanille | aardbei | rabarber	12.–
	witte chocolade ganache monté | atsina	
CLUB MOJITO Ⓥ◉	Cremeux van munt | gebrande rietsuiker | limoen ijs	11.50
	espuma van rum ambre | muntsiroop	
CHOCOLADE FLAN Ⓥ◉	Pure chocolade | ganache monté hazelnoot	12.–
	espuma van grappa | extra vierge olijfolie	
OREO TWIST COUPE Ⓥ◉	Oreo ijs | vanille-ijs | chocolade ijs | oreo crumble	10.50
	vanille-karamelsaus | chocolade spongecake	
KAASPLATEAU Ⓥ◉	Geitenkaas van Stijndergeit | Alta Badia | Reblochon	14.25
	Rochebaron | Antique Brokkelkaas | noten	
	kletzenbrood | compote	
FRIANDISES Ⓥ◉	Selectie van huisgemaakte gebakjes	10.–
LUS' MENU NAGERECHT	Kies het nagerecht van het LUS' Menu	11.–

VEUR DE POETE

kindermenu

GERECHTEN	INGREDIËNTEN	PRIJS
SOEP VAN HET MOMENT Ⓥ	Kleine kop soep | desembrood | aioli	6.–
PAPRIKA-LINZENSOEP Ⓥ◎◉	Kleine kop soep | desembrood | aioli	6.–
KLEINE VIETNAMESE BOWL	Keuze uit kip ◉, garnaal of	12.50
	Kurkuma pakora Ⓥ◎◉	
MINI PULLED PORK ◉	Brioche | langzaam gegaarde varkensprocureur	13.–
	barbecuemarinade | rode kool | rucola | frietjes	
MINI LUS BURGER ◉	Brioche | 100% rundvlees | relish | sla	13.–
	tomaat | frietjes	
MINI KIPSATÉ	Kipfilet | cassave kroepoek | tomaat	13.–
	komkommer | frietjes	
KINDERIJSJE Ⓥ◎◉	Vanille-ijs | sorbetijs | slagroom | koekje	6.–