

LURE GEZÈT

restobarlure.nl | info@restobarlure.nl

OKTOBER 2025 | NR.3



RESTO/BAR LURE IS DÉ PLEK IN MAASTRICHT WAAR HISTORIE EN GASTVRIJHEID SAMENKOMEN.

Verscholen tussen eeuwenoude monumenten, aan de rand van het Stadspark en nét achter de historische stadsmuren van Maastricht ligt, in het Jekerkwartier, Restobar LURE. Op deze unieke plek, op slechts 200 meter van 't Vrijthof, vind je een van de mooiste terrassen van de stad waar vele Maastrichtenaren en toeristen de hectiek van de binnenstad ontvluchten. Het is dan ook niet voor niets dat deze plek door Maastrichtenaren liefkozend 'een stukje Parijs in Maastricht' genoemd wordt.

Restobar is een samenvoeging van restaurant en bar. In een bar kom je drinken en is het eten ondersteunend aan het drinkplezier. In een restaurant kom je om te eten en dient de drank als begeleider. In een Restobar heeft de bar altijd een centrale functie, zodat de gasten het vakmanschap van de medewerkers en de kwaliteit van de gebruikte dranken persoonlijk kunnen beleven en waarnemen. Kortom, in de Restobar is er ruimte voor het lezen van een krant (zoals de Lure Gezèt) met goede koffie, een lekkere lunch, uitgebreide borrel, heerlijk diner, een kwalitatief goed glas wijn, spritzer, (alcoholvrije) cocktail of huisgemaakte limonades.

VAN PÉTANQUE TOT FRANSE CHANSONS

Speel een potje Pétanque naast ons terras, verwacht op onverwachte momenten het bezoek van artiesten in onze zaak die een eerbetoon brengen aan het grote oeuvre aan Franse Chansons! Tijdens 't Preuvenemint van afgelopen augustus hebben we ons eerste Franse weekend georganiseerd en dat was een groot succes! Het thema "Vive la France" werd door onze gasten geweldig ontvangen; twee dagen lang genieten van heerlijke Franse gerechten, Franse Chansons, Accordeonmuziek en een knipoog naar de Moulin Rouge met Burlesque dans en natuurlijk de Can Can! Hiermee hebben we een mooie nieuwe traditie in het leven geroepen, dus zet alvast in jullie agenda: 29 en 30 augustus 2025, de tweede editie van LURE's "Vive la France"!!!

Bezoek ons in
'Us sjoen Mestreech'





De naam ‘Lure’

De naam Lure is afgeleid van de Maastrichtse vertaling van Grote Looiersstraat: Groete Lurestraot. Vroeger liep het riviertje De Jeker door deze straat, waar de leerlooiers (lures) destijds actief waren. Na een aantal overstromingen werd in 1897 deze middentak van De Jeker gedempt en werd de huidige ‘allée’ met bomen en bankjes aangelegd die beide zijden van de straat van elkaar scheidt. Kijk niet raar op als je jong en oud hier een gezellig potje Pétanque ziet spelen. Lure is ook een gemeente in het Franse departement Haute-Saône in de regio Bourgogne-Franche-Comté en in de Engelse taal betekent ‘to lure’ niets minder dan ‘lokken’. Laat je dus lokken naar deze historische plek in Maastricht, met haar Franse gastvrijheid en Bourgondische sfeer!



L’histoire

Zoals in elke oude binnenstad kent ook het Jekerkwartier, en dan met name het pand op de Grote Looiersstraat 7, een geschiedenis die tot op de dag van vandaag menig oudere Maastrichtenaar doet blozen. Ooit was hier namelijk Café Crazy Pie gevestigd, waar beruchte types als ‘De Sjële’, ‘De Gangster’, ‘De Plèkker’ en ‘De Keukerol’ vaste klant waren. Hun namen vertellen vanzelf hun verhaal... In de damp van sigaretten en sigaren, de geur van bier en ‘Jonge Klaore’ werd hier regelmatig een heimelijke striptease act opgevoerd die deed denken aan de roemruchte Moulin Rouge in Parijs. Als de muren van dit pand konden praten dan zouden we nog jarenlang plezier hebben van de taferelen die zich in Café Crazy Pie hebben afgespeeld.



Geniet!

Wij zijn trots om Lure weer opnieuw op de kaart te mogen zetten. Een restaurant waar u geniet van de lekkerste koffie van branderij Cafés Richard uit Parijs, Mediterrane gerechten met natuurlijk een hele dikke knipooeg naar de Franse keuken. Maar ook een selectie van de mooiste aperitieven en spritzers van over de hele wereld, de beste wijnen van een andere trots van Maastricht: Thiessen Wijnkoopers, opgericht door Guillaume Thyssen in 1717. Het team van Lure staat graag voor u klaar, dus ga lekker achterover zitten en geniet.

Bon appétit et a votre santé,
Angie Frijns-Voncken en Ivo Nijskens

CAFÉS

CAFÉS DE LURE

LURE Latte	5.5
Latte Macchiato met Monin Popcorn en slagroom	
Pistache Latte	5.5
Latte Macchiato met Monin Pistache en slagroom	
Hazelnut Latte	5.5
Latte Macchiato met Monin Hazelnut en slagroom	
Milky Vanilla	5.5
Café Latte met Monin Vanilla uit Madagascar	

CAFÉS CLASSIQUES

Café	3.4
Cappuccino	3.9
Espresso	3
Espresso Macchiato	3.2
Espresso Doppio	4.3
Flat White	4.8
Latte Macchiato	4.5
Café Latte (koffie verkeerd)	4.2
Decafé	3.5
Iced Coffee	5.5
Koffie, melk, Monin Vanilla uit Madagascar, ijsblokjes	

Extra Espresso shot	+ 1.5
Havermelk	+ 0.8

THÉ

Thé Richard (diverse soorten)	3.1
Verse Munt (+ honing)	4.2
Verse Gember (+ honing)	4.2

CHOCOLAT

Chocomel (warm of koud)	3.8
Chocomel met slagroom	4.4
Toasted Marshmallow Chocomel	4.9

SPÉCIALITÉS DE LURE

Café LURE	(Frangelico)	9
Café Français	(Grand Marnier)	9
Caffè Italiano	(Amaretto)	9
Café Español	(Tia María)	9
Café Português	(Licor Beirão)	9
Café 43	(Licor 43)	9
Irish Coffee	(Jameson Whiskey)	9
Irish Cream Coffee	(Baileys)	9

Lekker voor bij de koffie:	
Brusselse wafel met ijs, slagroom en saus	8.5



In loving memory - Amber Huntjens

* 04-12-1995 † 09-07-2025

Lieve Amber,

Net voor de lente van 2023 kwam jij ons restaurant binnenlopen met de woorden: “Ik heb alles wat jullie zoeken!” en al snel bleek dat daar geen woord van gelogen was. Gepassioneerd in alles wat je deed en met een scherp oog voor detail verlichtte jij de ruimte en deed je alle hoofden draaien. Iedereen liep met je weg, je collega’s, onze gasten, de omwonenden en zelfs de lokale viervoeters liepen niet voorbij zonder jou even gedag te zeggen. Amber, een ongelofelijk prachtige verschijning, van buiten én van binnen. Zorgzaam, lief, vrolijk en altijd in voor een feestje. Jij propte 28 uur in één dag want jij wilde absoluut niks missen! Als we na een drukke werkdag gezellig samen aan de bar een drankje deden, hing iedereen aan jouw lippen want je had altijd wel iets spannends meegemaakt dat je graag met ons wilde delen. En na het laatste drankje liep jij de deur uit, op naar het volgende feestje!

Jij was onze glitter, het gouden randje van onze zaak die toch stiekem ook een beetje van jou was.

Blijf dansen, waar je ook bent!
Jij zult voor altijd onze ster zijn...

We missen je enorm en we zullen je nóóit vergeten!

Voor altijd in onze harten,
Team Restobar Lure.

LUNCH

12:00 - 17:00

Broodje BLTC* <i>Bacon - lettuce - tomato - chicken</i>	14.5	Broodje met Kaaskroketten* V <i>2 kaaskroketten - Aceto Balsamico - rucola - appel</i>	11
Broodje Gehaktbal* <i>Rucola - mosterdcrème - rode ui</i>	14.5	Croque LURE V <i>Brie - truffeltapenade - walnoot</i>	12.5
Broodje Eiersalade / Crispy Bacon* <i>Rucola - eiersalade - crispy bacon</i>	11	Soup du Jour V <i>Dagelijks wisselend recept, inclusief brood</i>	8.5
Broodje Warme Geitenkaas* V <i>Rucola - walnoten - honing</i>	12.5	Uiensoep <i>Gegratineerd met kaas en brood, inclusief brood</i>	9.5
Broodje Tonijn* <i>Tonijnsalade - komkommer - cocktailsaus</i>	12.5	Salade Valdieu V <i>Abdijkaasje - walnoot - honing - brood</i>	18
Broodje Carpaccio* <i>Rundercarpaccio - truffel - Parmezaanse kaas pijnboompit</i>	14.5		
Plateau midi <i>Soup du Jour, kroket, sneetje gezond</i>	15	* <i>Geserveerd op een Bruine Boeren Bol</i> V = <i>Vegetarisch</i>	
Uitsmijter <i>Ham</i> <i>Kaas</i> <i>Bacon</i>	11 +1 +1 +1	“Heeft u een allergie? Meld het a.u.b. aan onze medewerkers”	

BORREL

VANAF 12:00

Nacho's V <i>Sour cream - chilisaus - guacamole</i>	12.5		
Bread & dips (met roomboter) V <i>Kruidenboter</i> <i>Tapenade</i> <i>Aioli</i>	6.5 +0.75 +0.75 +0.75	Mini Loempia's V <i>10 stuks - chilisaus</i>	8
Ambachtelijke rundvleesbitterbal Elite <i>6 / 9 of 12 stuks (inclusief mosterd)</i>	8.5 12.5 16.5	Gefrituurde mosselen <i>Gepaneerd - aioli</i>	8.5
Borrelgarnituur <i>10 stuks (inclusief 2 sausjes)</i>	10	Camembert uit de oven <i>Brood - honing - walnoten</i>	15
Jalapeno Cheese Sticks V <i>6 stuks - chilisaus</i>	8.5	Borrelplank <i>CHEFS selectie van de borrelkaart</i>	21.5

EVENTS

De belangrijkste feestdagen en evenementen in of rondom het Jekerkwartier

OKTOBER

26	Ingang Wintertijd
31	Halloween

NOVEMBER

1	Allerheiligen (Nationale feestdag België & Duitsland)
11	11e van de 11e - Start 'Vastelaovends Sezoen'
11	Sint Maarten
15	Intocht Sinterklaas
26	Maastricht Awards' (@Rebelle)
28	Opening “Magisch Maastricht Vrijthof” (t/m 29 december)
28	Black Friday

DECEMBER

4	Amber jarig
24	Kerstavond: LURE gesloten vanaf 17.00 uur
25	Eerste Kerstdag: LURE geopend voor diner (reserveren verplicht)
26	Tweede Kerstdag: LURE geopend voor diner (reserveren verplicht)
29	Afsluiting “Magisch Maastricht Vrijthof”
31	Oudejaarsdag: LURE gesloten

JANUARI

1	Nieuwjaarsdag: LURE gesloten
6	Drie Koningen
18	Uitroepen Stadsprins Groet Mestreech (Markt - 13.22 uur)

FEBRUARI

14	Valentijnsdag (volg onze socials voor ons speciale Valentijnsmenu)
15 t/m 17	VASTELAOVEND IN MESTREECH: LURE gesloten
18	ASSELEGOONSDIG (Hieringbiete): LURE gesloten

MAART

14 t/m 19	“Jeker Jazz viert TEFAF” (volg onze socials voor ons muziekprogramma)
29	Ingang Zomertijd

APRIL

5	Eerste Paasdag
6	Tweede Paasdag
18	Amstel Gold Race (Toerversie)
19	Amstel Gold Race (Profs)
27	Koningsdag - altijd feest bij LURE met springkussen voor de kids, buitenbar en nog veel meer verrassingen! Volg onze socials voor meer info.

DINER

VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

Carpaccio <i>Rundercarpaccio - truffel - Parmezaanse kaas pijnboompit</i>	14
Warme spinazie-geitenkaastaart V <i>Bladerdeeg - geitenkaas - gembermayonaise</i>	13
Escargots <i>6 wijngaardslakken in knoflookboter - brood</i>	13
Cocktail de Crevettes <i>Nieuwe stijl - gebakken scampi - cocktailschuim</i>	14
Buikspek sous Vide <i>Oosterse 5 spices - wakame - sojamayonaise</i>	14.5
Gebakken Camembert V <i>Met calvadosappel</i>	13
Bread & dips (met roomboter) V <i>Kruidenboter</i>	6.5
<i>Tapenade</i>	+0.75
<i>Aioli</i>	+0.75



HOOFDGERECHTEN

Steak de Paris* <i>Runder longhaas (180 gram) - pepersaus</i>	26.5
Poisson du Jour* <i>Wisselend visgerecht</i>	Dagprijs
Ragout du Chef* <i>Wisselende runderstoofpot van de Chef</i>	23.5
LURE burger* <i>Beef - bacon - kaas</i>	20
Varkenshaas* <i>Varkenshaas (180 gram) - mosterdsaus</i>	23
Ravioli V <i>Ricotta - spinazie</i>	18
Pasta Bospaddenstoelen Geitenkaas V <i>Linguine - roomsaus - rucola - walnoot</i>	18.5

* Deze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
V Vegetarisch

BON APPÉTIT

SUPPLEMENTEN

VANAF 12:00

Frites (met mayonaise)	5
Zoete aardappelfrites (met mayonaise)	5.5
Aardappelkroketjes 10 stuks (met mayonaise)	5.5

VOOR DE KLEINE LURES EN LURETTES

VANAF 12:00

“Broodje Lure Aap” <i>Ham / kaas toast - ketchup</i>	8
Kidsbox: <i>- Keuze uit: frikandel / kroket / kipnuggets - Frietjes - Appelmoes - Verrassing</i>	9.5
Poffertjes <i>Poedersuiker - schenkstroop Met vanille ijs</i>	7.5 +1.5
Fête d'enfants <i>2 bolletjes vanille ijs - saus - sprinkles - lolly</i>	5.5

DESSERT

VANAF 12:00

LURE's Dessert (onze eigen hemelse creatie) <i>Brioche sandwich - pistache ijs - chocoladesaus - engelenhaar</i>	12
Brusselse Wafel <i>IJs - slagroom - saus</i>	8.5
Coupe Advocaat <i>Vanille ijs - advocaat - slagroom</i>	9.5
Coupe Noisette <i>Malaga ijs - notenmix - caramelsaus - slagroom</i>	10.5
Coupe Dame Blanche <i>Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom</i>	9.5
Affogato <i>Vanille ijs - espresso - Frangelico (hazelnootlikeur)</i>	8.5
Crème Brûlée <i>Vanillecrème - gekarameliseerde suikerlaag</i>	9
Kaasplateau <i>3 kazen - walnoten - appelstroop - brood</i>	12.5



Lure is er ook voor de kleinste Lures en Lurettes. Potje pétanque? Vraag naar onze speciale pétanque kinderballen. We hebben ook nog leuke andere spelletjes.

Bonne chance!
Team Lure



HOME MADE LEMONADE'S*

LURE's Lemonade (Lavande / Lavender)	4.8
Passion Sensation	4.8
Watermelon Royale	4.8
Hibiscus Heaven	4.8

HOME MADE ICED TEA*

Sparklin Citrus IceT	4.8
Green Iced Tea	4.8
Rhubarb Ice Tea	4.8

* Keuze tussen Still of Sparkling

EAUX

Spa Reine	25 cl.	3.3
Spa Intense	25 cl.	3.3
Evian Tafelwater Plat	33 cl.	4.2
Evian Tafelwater Plat	75 cl.	8
Badoit Tafelwater Bruis	33 cl.	4.2
Badoit Tafelwater Bruis	75 cl.	8

Wij serveren geen kraanwater, uitgezonderd bij espresso, koffie of in geval van medische noodzaak. Uw begrip hiervoor waarderen wij enorm!

SODAS

Coca-Cola	20 cl.	3.3
Coca-Cola Zero	20 cl.	3.3
ORANGINA	25 cl.	3.8
Spa Citron	25 cl.	3.3
Lipton Ice Tea Sparkling	20 cl.	3.5
Lipton Ice Tea Green	20 cl.	3.5
Lipton Ice Tea Peach	20 cl.	3.5
Rivella	20 cl.	3.5
Schweppes Bitter Lemon	25 cl.	3.8
Schweppes Indian Tonic	25 cl.	3.8
Schweppes Agrumes	25 cl.	3.8
De Appelaere Appelsap	20 cl.	4.5
Verse Jus d'orange	25 cl.	4.7
Almdudler	35 cl.	5.5

SCHWEPPESE SELECTION (20 cl.)

Schweppes Selection Premium Tonic	4.5
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus	4.5
Schweppes Selection Pomelo & Napelese Berry	4.5
Schweppes Selection Ginger Ale	4.5
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili	4.5



BIEREN

VAN DE TAP

Brand Pilsener	20 cl.	3.3
Brand Pilsener Rendsje / Vaasje	25 cl.	4.1
Brand Pilsener	50 cl.	8.2
Oedipus Thai Thai (Tripel)	25 cl.	5.7
Affligem Blond	30 cl.	5.7
Wisseltap Brand	Vraag onze medewerkers	
Wisseltap	Vraag onze medewerkers	



BIEREN OP FLES

AMBER		
De Maltezer	33 cl.	7.5
BLOND		
Duvel	33 cl.	6
La Chouffe	33 cl.	6
DONKER		
Gouden Carolus	33 cl.	6.2
Affligem Dubbel	30 cl.	5.5
WIT		
Mergel Wit	33 cl.	7
Vedett Extra White	33 cl.	5.5
TRIPEL		
Lefort	33 cl.	6.5
De Eigenzinnige Elizabeth	33 cl.	8
Paix Dieu	33 cl.	9.5
IPA		
Vedett Extra Ordinary IPA	33 cl.	5.8
FRUITBIER		
Kasteel Rouge	33 cl.	6.9
Kasteel Rubus Framboise	33 cl.	7.2
Liefmans Peach	25 cl.	5.5
ALCOHOLVRIJ		
Birra Moretti	30 cl.	3.8
Affligem Blond	30 cl.	4.5
Liefmans Fruitesse	25 cl.	5
Amstel Radler	30 cl.	4

 Bier van stadsbrouwerij Maastricht

LILLET®

L'apéritif

APÉRITIFS DE LURE

LILLET Spritz (<i>Ons Huisapéritief</i>)	7
<i>Lillet Rosé - Schweppes Tonic - Grapefruit</i>	
LILLET Fizz	7
<i>Lillet Blanc - Vlierbloesem - Bruiswater - Limoen</i>	
LILLET Rougette	7
<i>Lillet Rouge - Schweppes Bitter Lemon - Citroen</i>	

7

NIX18

Lillet
Lillet is een aperitief dat in 1872 in de regio Bordeaux is ontwikkeld. Lillet wordt gemaakt van diverse wijnen uit Bordeaux (85%), citrus likeuren (15%) en sinaasappelschillen.

SPRITZERS

Aperol Spritz	8
<i>Aperol - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel</i>	
Campari Spritz	8.7
<i>Campari - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	8.7
<i>Luxardo Limoncello - Prosecco - Bruiswater - Citroen</i>	
Hugo	8.7
<i>Vlierbloesemsiroop - Prosecco - Bruiswater - Limoen - Munt</i>	



NEGRONI

Classic Negroni	11
<i>Campari - Bulldog Gin - Antica Formula Vermouth</i>	
Sbagliato	11
<i>Campari - Antica Formula Vermouth - Prosecco</i>	
French Negroni	10.5
<i>Campari - Beefeater Gin - Lillet Rouge</i>	
Boulevardier	11.5
<i>Woodford Reserve Bourbon - Campari - Antica Formula Vermouth</i>	

ALCOHOLVRIJ GENIETEN

Sobrio Spritz	6
<i>Schweppes Spritz - Sinaasappel</i>	
Lyre's London Dry G&T	9
<i>Lyre's Dry London Spirit -Schweppes Selection Tonic - Sinaasappel - Garnering</i>	
Lyre's London Dry PINK G&T	9
<i>Lyre's pink London Spirit -Schweppes Selection Tonic - Sinaasappel</i>	
Sicilian Twist	9
<i>Lyre's Amaretti - Schweppes Bitter Lemon - Citroen</i>	
PorNOstar Martini	9.5
Nojito	8.5



Crodino	6
<i>Hét Italiaanse alcoholvrije bitterzoete aperitief</i>	
Le Chose (René Lacoste's Favoriet!)	7
<i>Schweppes Tonic - Verse jus d'orange</i>	
Dark Not So Stormy	9.5
<i>Lyre's Dark Cane Spirit - Vers Limoensap - Schweppes Selection Ginger Beer & Chili</i>	
PaNoma	9
<i>Monin Agave Sugar Mexique - Schweppes Selection Pomelo & Napelese Berry</i>	

Welke kleur geef jij Restobar LURE?

Wil jij deze plaat mooi inkleuren? Geef dat even aan bij onze medewerkers, dan geven zij jou een mapje met kleurpotloden!



Naam:

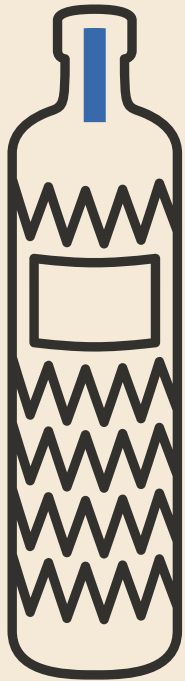
Leeftijd:

S	Q	X	H	M	T	H	C	L	W	H	H	W	I	T	R	B	V
R	F	N	O	T	A	G	O	F	F	A	Y	X	D	O	F	Y	G
E	E	E	U	H	Y	G	F	J	N	B	A	N	V	D	E	U	Z
T	H	A	I	N	K	I	W	P	E	L	C	A	R	R	H	L	Z
S	C	V	P	N	E	C	S	W	M	R	S	E	I	A	C	U	A
U	U	X	K	D	X	E	H	D	O	T	S	K	D	B	U	R	J
K	D	X	I	O	P	I	U	Q	E	T	Z	H	I	E	D	E	R
J	T	Q	V	U	V	D	U	L	O	C	K	B	M	T	U	S	E
I	U	O	Y	T	L	E	O	B	D	A	Q	K	U	T	N	D	K
R	O	H	R	E	L	A	A	H	N	R	R	Q	A	I	E	E	E
E	G	X	R	U	V	R	C	G	E	L	P	N	E	G	M	S	J
G	A	C	R	E	L	A	I	B	P	L	G	B	T	I	Y	S	M
A	R	E	N	U	G	E	M	O	G	M	O	L	A	R	P	E	R
L	Q	D	R	M	B	A	O	V	I	F	F	O	L	B	O	R	M
S	R	E	Q	N	F	M	E	Q	B	S	J	I	P	P	J	T	F
L	M	A	G	I	S	C	H	M	A	A	S	T	R	I	C	H	T
J	I	E	I	B	U	I	K	S	P	E	K	G	F	E	M	S	W
B	E	S	C	A	R	G	O	T	S	R	Y	H	R	R	X	K	O

LURE woordzoeker

Kun jij alle verborgen woorden vinden?

- AFFOGATO
 - ANGIE
 - CROQUELURE
 - JEKERJAZZ
 - MENUUCHEF
 - RESTOBARLURE
- ALMDUDLER
 - BRIGITTEBARDOT
 - ESCARGOTS
 - LUREDESSERT
 - PLATEAUMIDI
 - SLAGERIJKUSTERS
- AMBER
 - BUIKSPEK
 - IVO
 - MAGISCHMAASTRICHT
 - RAGOUTDUCHEF
 - VASTELOAVEND



GIN & TONIC *

Bobby's - NL <i>Sinaasappel - Kruidnagel</i>	11.5
Beefeater - UK <i>Citroen - Jeneverbessen</i>	9.75
Bulldog - UK <i>Limoen - Jeneverbessen</i>	10.25
Gin Mare - ES <i>Gedroogde sinaasappel - Rozemarijn</i>	12.5
Gin Mare Capri - IT <i>Gedroogde citroen en Rozemarijn</i>	13.75
Monkey 47 - GER <i>Grapefruit - Jeneverbessen</i>	14.25

*Alle Gins worden naar keuze geserveerd met
Schweppes Selection Premium Tonic óf
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus
(voor het creëren van een “Pink G&T”)

À VOTRE
SANTÉ!

LIKEUREN (50 ml.)

Pernod	5.5
Ricard	5.5
Luxardo Limoncello	5.5
Luxardo Sambuca	5.5
Salmari (salmiak)	5.5
Ouzo 12	5.5
Frangelico	5.5
Tia Maria	5.5
Amaretto	5.5
Licor 43	5.5
Licor Beirão	5.5
Campari	6
Cointreau	6
Grand Marnier	6.5

GEDISTILLEERD (40 ml.)

Havana Club Especial Blanco Rum	6
The Kraken Black Spiced Rum	6.5
Rémy Martin VSOP Cognac	8
Absolut Vodka	6
Ketel 1 Jenever	4
Julia Grappa	6
Busnel Calvados	6.5

PSV (80 ml.)

Graham's Fine White Port	6.7
Graham's Fine Ruby Port	6.7
Graham's Six Grapes Reserve Port	8.7
Pastora Sherry Pedro Ximenez d.o. Barbadillo	9
Noilly Prat Dry Vermouth	5.7
Carpano Punt e Mes Vermouth Rosso	5.7
Carpano Antica Formula Vermouth <i>(The Legend)</i>	7.5

DIGESTIEVEN (40 ml.)

Averna Amaro	4.2
Fernet Branca	4.2
Jägermeister	4.2

WHISK(E)Y (40 ml.)

SCOTLAND SINGLE MALT WHISKY	
Tamnavullin Spanish Grenache <i>(Speyside)</i>	8
Jura 10 yo <i>(Islay)</i>	9.5
BenRiach 12 yo Sherry Wood <i>(Speyside)</i>	11
Drambuie Whisky Liqueur	4.5

IRISH WHISKEY	
Jameson	5
Bushmills	5
Baileys Cream Whiskey Liqueur	4.5

BOURBON WHISKEY	
Woodford Reserve	8
Woodford Rye	10

TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's Old No.7	7
Jack Daniel's Honey	6
Jack Daniel's Apple	6
Jack Daniel's Fire <i>(kaneel)</i>	6



Levensvreugde

Beeld op het plein van het terras van Restobar LURE

Hoog op een zuil bevindt zich een monument dat de sociale zorg in Maastricht uitbeeldt: een trotse moeder met haar vier spelende kinderen. Het beeld kreeg de naam 'Levensvreugde'.

De pilaar is afkomstig van de oksaal van de Onze-Lieve-Vrouwebasiliek en stond eerst met zijn tweelingbroer bij de Pater Vincktoren. Nu staat er dus een op de Grote Looiersstraat en de ander op het Sint Amorsplein, met daarop een beeld van de Heilige Amor van Aquitanië.

De in Amsterdam geboren Maastrichtse Willem Hofhuizen ontwierp dit beeld in 1956 in opdracht van de commissie 'Hulpverlening aan beeldende kunstenaars'. Hij genoot zijn opleiding in Amsterdam aan de Rijksacademie voor Beeldende Kunsten. Hofhuizen was een zeer getalenteerd schilder-kunstenaar en genoot bekendheid. De Maastrichtse schilder Petran Vermeulen was een van zijn beste vrienden. Willem Hofhuizen overleed in 1986 in Maastricht.

De onthulling in de Grote Looiersstraat vond plaats op zaterdag 22 juni 1957 en werd verricht door loco burgemeester Gijbels. In de volksmond wordt dit beeld ook wel “Het monument van de Kinderbijslag” genoemd.

Waarom dit monument op zo'n hoge zuil moest staan is niet bekend, maar er zal ongetwijfeld een goede reden voor zijn geweest. Om dit beeld goed te kunnen bekijken heb je een ladder of een verrekijker nodig.

COCKTAILS

Strawberry Daiquiri <i>Witte Rum - Aardbeienlikeur - Limoensap</i>	11.5
Pornstar Martini <i>Vanille Vodka - Passievruchtenpurée - Limoensap</i> <i>Shot Prosecco</i>	11.5
Espresso Martini <i>Vodka - Koffielikeur - Espressoshot</i>	11.5
Mimosa <i>Prosecco - Vers geperst Sinaasappelsap</i>	9.5
Mojito <i>Rum - limoensap - suikersiroop - munt</i>	10.5
Cuba Libre <i>Havana Club Especial - Vers limoensap - Coca Cola</i>	10.5
The Perfect Storm <i>The Kraken Rum - Vers Limoensap - Schweppes</i> <i>Selection Ginger Beer & Chili - Angostura Bitters</i>	10.5

Moscow Mule <i>Absolut Vodka - Vers limoensap - Schweppes</i> <i>Selection Ginger Beer & Chili - Angostura Bitters</i>	10.5
Paloma <i>Olmecca Tequila blanco - Schweppes Selection</i> <i>Pomelo & Napelese Berry - Grapefruit</i>	10.5
Amaretto Sour <i>Amaretto - citroensap - suikersiroop</i>	10.5





Met trots stellen wij onze vleesleverancier aan u voor:

SLAGERIJ KUSTERS UIT MARGRATEN

Vlees uit de regio – dat is waar het om draait bij Slagerij Kusters uit Margraten.

Om topkwaliteit te garanderen, houdt, slacht en verwerkt eigenaar Roy Kusters zijn eigen runderen en koopt hij ook al het andere vlees zo lokaal mogelijk in. Daarnaast ontwikkelt de Limburgse ondernemer voortdurend nieuwe producten, vaak samen met de horecazaken die hij belevt.

Hoewel de naam anders doet vermoeden, is Slagerij Kusters méér dan een traditionele slagerij. ‘We zijn eigenlijk een ambachtelijke horecagroothandel mét een winkel,’ legt Kusters uit. Tweederde van de productie gaat naar restaurants, de rest naar consumenten.

De familie Kusters heeft haar wortels in de veehouderij. Vader Kusters begon ooit met vleeskoeien en bouwde in 1980 een eigen slachthuis om de dieren volledig zelf te kunnen verwerken. Inmiddels houdt Roy zo'n 125 Belgische witblauwrunderen op 200 meter van de slagerij. ‘We slachten wekelijks vijf vrouwelijke runderen; hun vlees is malser, beter van structuur en voller van smaak. Omdat we de dieren zelf mesten en slachten, behouden we volledige controle over kwaliteit en transparantie in de keten.’

Het rundvlees is de belangrijkste omzetmaker, maar ook ander vlees komt uit de regio. ‘Wat ik verkoop, moet anders zijn dan anders,’ zegt Kusters. ‘Ik wil weten waar de dieren vandaan komen en hoe ze hebben geleefd.’ Zo werkt hij met Hoevevarkens uit de Ardennen, kippen van lokale boeren en wild uit het Heuvelland.

In het opvallende pand aan de Rijksweg zijn slachthuis, werkplaats, worstmakerij, keuken en winkel onder één dak. ‘Alleen de worstmakerij produceert voor zowel horeca als winkel, verder is alles gescheiden,’ vertelt Kusters. De verwerking voor de horeca is deels geautomatiseerd om efficiënt en hygiënisch te werken, maar het ambacht blijft de basis. ‘Alle worstmakers – inclusief ikzelf – zijn Meester Worstmaker.’

De omzet van Slagerij Kusters groeit gestaag. Kusters wijt dat aan kwaliteit, streekgebondenheid en maatwerk. ‘We werken heel klantgericht: restaurants krijgen precies wat ze willen, in receptuur, portiegrootte en verpakking. Bestellingen kunnen tot zes uur 's ochtends worden doorgegeven en gaan dezelfde ochtend nog de deur uit.’

Daarnaast denkt Kusters actief mee met chefs. ‘Als een kok een idee heeft voor een product – bijvoorbeeld een bijzondere bitterbal of een nieuw stoofvlees – ontwikkelen we dat samen in onze demokeuken. Zo verfijnen we de receptuur en kunnen we direct opschalen. Dat persoonlijke contact schept vertrouwen én langdurige samenwerking.’



LURE'S WIJNKAART

MOUSSEREND



Cielo 9° Frizzante

5.5 | 27.5

Veneto, Italië

Druiven: Garganega, Pinot Grigio

In 1908 richtte Giovanni Cielo het gelijknamige wijnhuis op. Zijn wijngaarden, met uitzicht op het legendarische kasteel van Romeo & Julia, strekken zich uit over de heuvels van Verona en Padua. Het cijfer 9 in de naam van Cielo 9°Frizzante is niet geheel toevallig gekozen; deze staat voor het alcoholpercentage. Een rijkelijke geur van appel, peren, verse citrus en passievrucht maakt je vrolijk. De mousse is fluweelzacht, waardoor Cielo 9° Frizzante als een zachte tsunami over je tong gaat.

Roura Cava Brut

6.5 | 35.5

Penedes, Spanje

Druiven: Chardonnay, Xarel-lo

Aangenaam mondgevoel, mooi en vloeiend met een laag zuurgehalte. Een prachtig uitgebalanceerde cava: sappig, iets romig en met een subtiele frisheid.

Recioto di Soave DOC Spumante Monte Tondo

39.5

Veneto, Italië

Druiven: Garganega

De druiven voor deze mousserende wijn worden reeds medio september geoogst. Ze worden zorgvuldig met de hand geselecteerd zodat deze Soave Spumante Brut beschikt over de gewenste zuurtegraad. Nadat het sap een rijping van 90 dagen heeft ondergaan in cuves INOX (roestvrijstaal), wordt er een mousserende wijn van gemaakt conform de methode Charmat. Deze methode wordt ook toegepast voor Prosecco. Bloemige geur met ook tonen van citrus en amandel. Heerlijk als apéritief en bij de borrel maar ook bij desserts! Een unieke mousserende wijn die je zeer zeker zal verrassen!

CHAMPAGNE

ONZE SELECTIE CHAMPAGNES VAN BARON DAUVERGNE:

Grand Cru Brut ‘Tour Eiffel’

69.5

Druiven: Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)

Schitterende Champagne van zeer hoge kwaliteit met een fijne, romige en elegante mousse. Fruitig in de neus en in de afdronk een heerlijke sprinkelende hint van honing. Deze Champagne heeft 4 jaar de natuurlijke tweede gisting op fles gehad, twee keer zoveel als wettelijk vereist voor Champagne! Het paradepaardje van Baron Dauvergne, bekend ook om de iconische fles en luxe doos, beiden versierd met een schitterende tekening van de Eiffeltoren (die u uiteraard mee naar huis mag nemen indien gewenst).

Grand Cru Brut ‘Fine Fleur’

61.5

Druiven: Pinot Noir (100%)

De zogenoemde ‘Blanc de Noirs’; een witte champagne van ‘donkere’ Pinot Noir-druiven. Loepzuiver, droog en iets mineralig in de smaak. Prachtige goudgele kleur met een lang aanhoudende mousse. De expressieve, fruitige neus bevat heerlijke tonen van toast, brioche en hazelnoot. Loepzuiver, droog en iets mineralig in de smaak. Deze Champagne wordt alleen in de beste oogstjaren geproduceerd.

Grand Cru Brut ‘Rosé’

63.5

Druiven: Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)

Deze Rosé Champagne kenmerkt zich door levendige bubbels en aangename fruitaroma's van frambozen, bessen en een vleugje aardbei. Elegante en zachte smaak.

Grand Cru Brut ‘Blanc de Blancs’

66.5

Druiven: Chardonnay (100%)

Liefhebber van Chardonnay? Dan is dit jouw Champagne. Goudgele, heldere kleur. De geur is elegant en doet denken aan bloemenvelden waar met name kamperfoelie te vinden is. Ook deze Champagne heeft een tweede natuurlijke gisting op fles gehad van 4 jaar waardoor de frisse en levendige mousse lang in de mond aanwezig blijft en een mooie ronde finish heeft.

WITTE WIJNEN



Chardonnay 2023
IGP Renaissance de Cicéron

5.5 | 31.5

Languedoc, Frankrijk
Druiven: Chardonnay

In de neus exotisch fruit en gemberbrood. Veel wit fruit in mond, vleugje houtrijping. Typische Chardonnay.

Wijn-Spijs tip: Ideaal te combineren met vis en zeevruchten, maar ook wit vlees en pasta's.

Pinot Grigio 2024 del Veneto
IGT Monte Tondo

6.5 | 35.5

Veneto, Italië
Druiven: Pinot Grigio

Tropisch fruit en peer. Zeer elegante wijn, mooi in balans, typische Pinot Grigio. Echte doordrinker bij mooi weer! Heerlijk voor bij de Borrel!

Grüner Veltliner 2023
Haus Pfaffl

6.9 | 37.5

Niederösterreich, Oostenrijk
Druiven: Gruner Veltliner

Tonen van appel, citrusen lichte kruidigheid. Kenmerkend aan deze wijn is het snuffje peper in de afdrank.

Wijn-Spijs tip: Gaat Heerlijk bij onze escargots, Spinazie Geitenkaastaart en gebakken Camembert.

Son d Sol 2021 Dry White

7.2 | 41

Toledo, Spanje
Druiven: Pedro Ximénez

Dit is 'out of the box' wijn drinken, een ware verrassing! Tonen van basilicum, bergamot en limoen in de geur. Uitgesproken fruitige smaak van grapefruit, abrikoos en mandarijn. Voor de avonturiers! Eigenlijk niet per glas aan te bieden maar we gunnen het jullie!

Wijn-Spijs tip: Kan bij onze salade Valdieu, Poisson du Jour, buikspek en de Carpaccio.



WITTE WIJNEN PER FLES

Sylvaner 2021 L'insoumis François Bléger 41.5

Alsace, Frankrijk
Druiven: Sylvaner

Deze druif combineert het prettig drinkbare van de Pinot Blanc met het wat strakkere karakter van de Riesling. Mooi droge en zeer elegante wijn. Tijdens de wijnbereiding is er geen sulfiet toegevoegd. Deze wijn is opgevoed op Bourgognevaten en ongefilterd gebotteld. Een aanrader voor liefhebbers van verfijnde wijnen.

Wijn-Spijs tip: Cocktail de Crevettes, Poisson du Jour, Pasta Bospaddenstoelen geitenkaas

Apostelhoeve 2023 Cuvée XII Maastricht 45.5

Maastricht (Zuid-Limburg), Nederland
Druiven: Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris

De Apostelhoeve Cuvée XII is een expressieve witte wijn, afkomstig van één van de oudste en meest gerespecteerde wijndomeinen van Nederland, de Apostelhoeve. Gelegen op de zonnige hellingen van de Louwberg bij Maastricht, geniet het domein van een uniek microklimaat en kalkrijke bodem die ideaal zijn voor de productie van kwaliteitswijn. In de mond toont de wijn een harmonieuze balans tussen rijpheid en frisheid. Volle smaken van rijpe appel en peer mengen zich met hints van citrus, ondersteund door een aantrekkelijke mineraliteit. De afdrank is lang en verfrissend, met een blijvende indruk van fruit en terroir.

Wijn-Spijs tip: De Apostelhoeve Cuvée XII is zowel prachtig op zichzelf en daarnaast heel goed te combineren met: Salade Valdieu, Poisson du Jour, Buikspek.

Sulleria Bianco 2021 49.5

Mamertino DOP Riserva Feudo Solaria

Sicilië, Italië
Druiven: Inzolia (40%), Grillo (30%), Catarratto (30%)

De Sulleria is het paradepaardje van Feudo Solaria, gemaakt van drie typisch inheemse Siciliaanse druivenrassen. Deze goudgele wijn heeft een frisse, maar tegelijk ook volle smaak. 8 maanden rijping op eikenhouten vaten en daarna nog 10 maanden op fles. Een ware smaaksensatie deze wijn waarbij ongetwijfeld de getoaste aroma's van het eikenhout opvallen zoals karamel, vanille en cacao. Van deze wijn worden slechts 3.000 flessen per jaar gemaakt en daarvan hebben wij een aantal dozen kunnen bemachtigen. Wees er dus snel bij want op is op.

Wijn-Spijs tip: Cocktail de Crevettes, Poisson de Jour, Gebakken Camembert

Viognier Castelberg Zahringer 53.5

Baden, Duitsland
Druiven: Viognier

Rijk, aromatisch en vettige wijn met tinten van honing en witte bloemen maar ook vanille en hout. Vol en filmend in de mond, zeer verfijnd gemaakt.

Wijn-Spijs tip: Escargots, buikspek, Gebakken Camembert.

ROSÉ



Domaine Saint Auriol
Réserve Rosé 2023 IGP 5.8 | 31.5

Pays d'Oc, Frankrijk
Druiven: Grenache, Syrah

Eigenaar Claude Vialade over deze wijn: De "Reserve Rosé" ligt mij bijzonder na aan het hart. Het verhaal begon in 2000. Om een "wijn van dagelijks plezier" te creëren en om mijn jonge huis "Auriol" te voorzien van wijnprofielen die even verleidelijk als origineel zijn. Buiten de gebaande paden denken en innoveren, dat was bij deze wijn mijn uitgangspunt". De kennis van de terroirs en het netwerk van wijnmakers deed de rest: Een duo van Rosé Syrah en Grenache, de kruiden van Syrah gecombineerd met de frisheid van Grenache Gris.

Wijn-Spijs tip: Uitermate geschikt voor de borrel, maar zeker ook bij onze salades!



Deze wijnkaart is met zorg samengesteld door Thiessen Wijnkopers Maastricht

“Age is just a number. It’s totally irrelevant unless, of course, you happen to be a bottle of wine.”

- Joan Collins

RODE WIJNEN



Caldora Ortonese 2023 5.8 | 31.5

Puglia, Italië
Druiven: Sangiovese, Merlot

Al jaren onze rode huiswijn! Een bijzonder toegankelijke wijn met tonen van aardbeien, kersen, pruimen, vanille en een hint van cederhout. Een echte doordrinker voor bij de borrel!

Wijn-Spijs tip: Borrelplank, onze Lure-burger en natuurlijk alle vleesgerechten.

Zweigelt 2023 von Haus Pfaffl 6.5 | 35.5

Niederösterreich, Oostenrijk
Druiven: Zweigelt

Robijnrood van kleur, tonen van zwarte kersen, bessen en kruiden. In de smaak proef je een sappige, ronde wijn met veel rijp donker fruit. Licht gekoeld op zonnig terras, superlekker.

Wijn-Spijs tip: Escargots, Carpaccio, Pasta Bospaddenstoelen en vooral bij de Steak de Paris!

RODE WIJNEN PER FLES

Septima Malbec 2022 38.5

Mendoza, Argentinië
Druiven: Malbec

Helder robijnrode kleur. Uitgesproken neus met pruimen- en vijgentonen, gecombineerd met de vleugen vanille van de houtrijping. Samen maken ze deze wijn aangenaam en subtiel. In de mond dik en vol, met een aantrekkelijke mineraliteit. Lang aanhoudende finish van zoete zwarte kersen.

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten en bij de Escargots.

Valpolicella Ripasso DOC 42.5
Superiore 2020 Monte Tondo

Veneto, Italië
Druiven: Corvina, Rondinella

Verleidelijk, gul, voluptueus. Krachtige fruitaroma's, kruiden (kaneel, nootmuskat), vanille. Maar ook donkere, aardse tonen van koffie, leer en tabak. Voor de Amarone wijn worden de beste druiven gebruikt welke heel licht geperst worden. Ooit was er een wijnboer in Veneto die het zonde vond om de druiven daarna weg te gooien, omdat ze nog veel sap bevatten en ook de schillen zijn zeer rijk aan tannines. Hij liet de druiven een tweede gisting ondergaan en daarmee werd deze inmiddels zeer populaire wijn geboren. Een van de lekkerste wijnen op aarde!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten en dan met name bij de Steak de Paris!

Rouge de St. Hippolyte Langenberg 2022 47.5
François Bléger

Alsace, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir

Intens paarsrode kleur. Gestooft zwart en rood fruit (kersen, bessen) in de neus. In de mond krachtig en vol. Veel body, maar nooit log of zwaar. Eerder fris en sappig. De verfijnde tannines worden prettig begeleid door spicy, peperachtige tonen. Een mooie wijn op dronk en zeker veel bewaarpotentieel.

Wijn-Spijs tip: Carpaccio, Pasta Bospaddenstoelen, Steak de Paris.

Spätburgunder 2020 Réserve Zahlinger 45.5

Duitsland, Baden (Markgräflerland)
Druiven: Spätburgunder

Zwarte bessen, kersen, bramen en kruidenaroma's van onder andere kaneel, vanille, kruidnagel en groene peper. Stevige body met veel structuur, mooie zuren en tannines met een hint van amandel. Heerlijk kruidige afdronk. Een power-house! De kenners weten deze wijn te vinden en als je eens verrast wilt worden dan is dit dé wijn om te nemen!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten en Kaasplankje.

Sulleria Rosso 2018 49.5
Mamertino DOP Feudo Solaria

Sicilië, Italië
Druiven: Nero d'Avola (60%), Syrah (30%), Nocera (10%)

Compact rood van kleur, met paarse schakeringen. Weelderige fruittonen van gestooft zwart en rood fruit zoals kersen en bessen die overgaan in meer complexe tonen van chocolade, peper en leer. Elke slok is zacht en sappig, met een perfecte balans tussen tannines, zuren en fruit. Extra bijzonder is de dikte van het glas die deze fles erg zwaar maakt. Een hint naar wat je te wachten staat als deze fles opengaat, een serieuze krachtpatser!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten. Met de Ragout du Chef een echte voltreffer!

Châteauneuf-du-Pape 2020 52.5
Domaine la Boutinière

Rhône, Frankrijk
Druiven: 70% Grenache, 10% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

De subtiële neus verraaft nog niet veel, maar met een beetje geduld ontvouwt zich een prachtig palet: heerlijk rijp rood bosfruit, kersen, aalbes en oranjebloesem, later gevolgd door diepdonkere tonen van specerijen, kaneel, gember, nootmuskat, zoethout en leer. Dit is zondoorstooft, zacht, kruidig en zwoel. Een legende binnen het wijnkenners-gilde!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten, Ragout de Chef, Pasta bospaddenstoelen geitenkaas.



Het Maastrichts Kookboek 2:
“Bourgondisch Maastricht”

Maastricht kent meer dan 500 Horecazaken. De beste manier om een goed restaurant te vinden is mensen uit Maastricht te vragen waar ze zelf graag uit gaan eten. Hun antwoorden staan in dit boek, het tweede deel in de reeks ‘Bourgondisch Maastricht’, met meer dan 30 restaurants en koks uit de meest Bourgondische stad van het Nederland.

Chefs van sterrenzaken, eetcafés en bistro's delen hun recepten zodat hun gasten ook thuis kunnen (na)genieten van al het moois dat Maastricht hen te bieden heeft op culinair gebied.

Bourgondisch Maastricht is dus geen gids vol eindeloze adressen of een willekeurige verzameling recepten, maar een unieke collectie restaurants die je alleen in Maastricht vindt, vergezeld van de ‘signature dishes’ uit de keukens van de diverse Chefs.

Alle restaurants en recepten worden overzichtelijk beschreven, begeleid door kleurrijke tekeningen van de bekende Limburgse illustrator Leon Peeters. Uiteraard ontbreekt een handige plattegrond van Maastricht niet zodat de gasten ook weten waar al dat lekkers te halen is. Geniet van de verhalen en recepten uit onze Bourgondische stad!

Uiteraard ontbreekt ook Restobar LURE niet in deze culinaire encyclopedie van Maastricht, waar mede-eigenaar en Chef-kok Ivo Nijskens vier van zijn favoriete creaties prijsgeeft om ook thuis van te kunnen genieten.

Het Maastrichts kookboek (zowel deel 1 als deel 2) zijn verkrijgbaar bij Boekhandel Dominicanen Maastricht, gevestigd in de eeuwenoude Dominicanenkerk tussen 't Vrijhof en de Markt. Alleen voor de locatie al een bezoekje waard.

Of ga naar de website van Bourgondisch Maastricht: www.bourgondischmaastricht.nl

Leon Peeters: www.leonartwork.nl

Amarone della Valpolicella DOCG 2017 59.5
Monte Tondo (halfje) 35.5

Veneto, Italië
Druiven: Corvina (70%), Rondinella (30%)

Grote, geweldig complexe rode wijn met een kenmerkende donkere, granaatrode kleur. Een ‘Supervenetian’, maar wel een met elegantie, verfijnde tannines en opvallend goede zuren die voldoende tegenspel bieden aan het zoet. Explosief smaakpalet: warme kruiden, krenten, rijpe kersen, pruimen, leer, chocolade, tabak. Amarone wordt beschouwd als een van de beste wijnen van Italië. Deze van Monte Tondo doet absoluut recht aan dat imago. Wij serveren van deze wijn ook een ‘halve’ fles van 375 ml.

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten en dan uiteraard bij de Steak de Paris. Als je jezelf en je gezelschap écht even wilt verwennen!



DESSERTWIJNEN

Muscat Beaumes-de-Venise (750ml) 7 | 42.5
Domaine Durban

Vaucluse, Frankrijk
Druiven: Muscat de Frontignan

Strogele kleur. Peer, abrikoos, grapefruit en honing. Van nature zoete wijn, maar met mooie frisse tonen. Goede balans tussen zoet, fruit en frisheid.

Wijn-Spijs tip: Brusselse wafel, alle ijscoupes.

Eiswein* (375ml) 8.5 | 37.5

Moezel-Saar-Ruwer, Duitsland
Druiven: Riesling

Loepzuivere zoete witte wijn van bij vorst geoogste druiven. Het nog bevroren water blijft bij persing achter en ‘concentreert’ de wijn. Delicate zoete tonen van abrikoos, perzik, peer en een honingachtige frisheid in de afdronk

Wijn-Spijs tip: Lure's dessert, Crème Brûlée. Coupe Advocaat, Coupe Noisette.

Recioto della Valpolicella Classico (750ml) 9.5 | 55.5
DOCG ‘La Roggia’ Speri*

Veneto, Italië
Druiven: 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% overige lokale druivenrassen

Biologische wijn met een diepe, granaatrode kleur. Gemaakt van ingedroogde druiven waardoor deze wijn veel complexiteit en structuur krijgt. Verleidelijk parfum van warme kersen en iriswortel. In de afdronk zoete tinten van rozijnen en viooltjes. 24 maanden op Frans eiken en daarna nog 6 maanden rijping op fles. Een héél bijzondere dessertwijn!

Wijn-Spijs tip: Lure's Dessert, Kaasplateau, Coupe Noisette

* Deze wijnen zijn niet verkrijgbaar via onze wijnleverancier Thiessen Wijnkopers Maastricht.

Het Jekerkwartier

Het ontdekken waard!

Welkom! Welkom in onze stad, ons Maastricht.
Fijn dat je er bent.
We hadden je al verwacht want we hebben heel wat te bieden.
Je zult Maastricht leren ontdekken.
Maastricht kan invulling geven aan jouw verwachtingen en wensen.

Wat had je in gedachten toen je naar Maastricht kwam?
Laat me gokken!
Romantiek?!
Je houd van romantiek en alles wat romantiek in zich heeft???
Ja, is dat zo? Echt waar? Nou dan zit je goed in Maastricht!

We hebben in Maastricht een keur aan knusse smalle straatjes, leuke winkeltjes, caféetjes met oergezellige terrassen of de winkels met hoogwaardige antiek uit de hele wereld. Op je eigen tempo kun je genieten en ontdekken wat er te vinden is.

Ik kan je in dat geval het Jekerkwartier aanbevelen.
Het Jekerkwartier ligt direct naast het centrum van onze stad. Een kwestie van de juiste afslag nemen en je bent er.

Via het Onze Lieve Vrouweplein loop je richting Koestraat en komt de Franse sfeer je al tegemoet. De stoeltjes en tafeltjes langs de gevel nodigen uit om te proeven van wat je ruikt aan heerlijkheden. Je neemt een kijkje in de Bisschopsmolen en de geur van vers brood en gebak prikkelt in je neus. De winkeltjes in de directe omgeving nodigen uit om even naar binnen te gluren.

Je bent beland in 'ons' quartier latin waar kunst en kunstzinnigheid zich samen vormen tot daadwerkelijke schoonheid in de ateliers die daar te vinden zijn.

De Sint Pieterstraat heeft een keur aan hoogwaardige kunst- en antiekzaken. Snuffelen mag. Snuffelen mag ook in het knusse winkeltje van de "Smaakmaker". Kortom een straat om te genieten van wat je ziet, ruikt en eventueel proeft.

Even de Late Middeleeuwen proeven?
Naast het knusse café "de Pieter" vind je de stadsmuur die Maastricht vanaf de 13e eeuw tegen al te hebzuchtige heersers moest beschermen. Strijk eens met je hand langs de muur, doe je ogen dicht en hoor in gedachten de Spanjaarden aan de andere kant van de muur een poging ondernemen om binnen te komen.

Sneak even in het Hilariusstraatje, het smalste straatje van onze stad. Ook dat is Maastricht.

Via deze knusse straat "Lang Grachtje" kom je in de groene oase van de Grote Looiersstraat. Het terras van LURE direct voor je neus, nodigt uit voor een koele versnapering en verder door in de rechterhoek van de straat vind je in het Natuur Historisch Museum de rijke verzameling. Je wordt er ven stil van als je het ziet.

Je treft er ook Bèr aan. Bèr is het skelet van de Mosasaurus die in de bodem van de Sint Pietersberg is gevonden. Hier kun je dus oog in oog staan met een prehistorisch beest uit onze eigen omgeving. Als dat niet interessant is?

Het Jekerkwartier is zeer de moeite waard. Je ontdekt Maastricht op een heel andere manier want dit kwartier ademt Maastricht en is Maastricht. Voor een dagje minder hectiek is dit kwartier de ideale omgeving. Ga op ontdekking en laat je betoveren...



Gedicht door Jan Janssen,
Maastrichter Stadsdichter

Het Jekerkwartier'

Waar Jeker borrelt, zo niet bruist
om stiekem
kabbelend verschwunden te lijken
om weer spetterend als klinkende zoen
met veel bravoure
het molenrad haar ding laat doen.

Daar waar gastheerschap
je in alle rust
genietend laten
de sfeer tot je nemend
luisterend met soms wat praten

waar het bomenloof
ruist
en lauwe wind
je dagdromend
doet genieten van een gouden pint

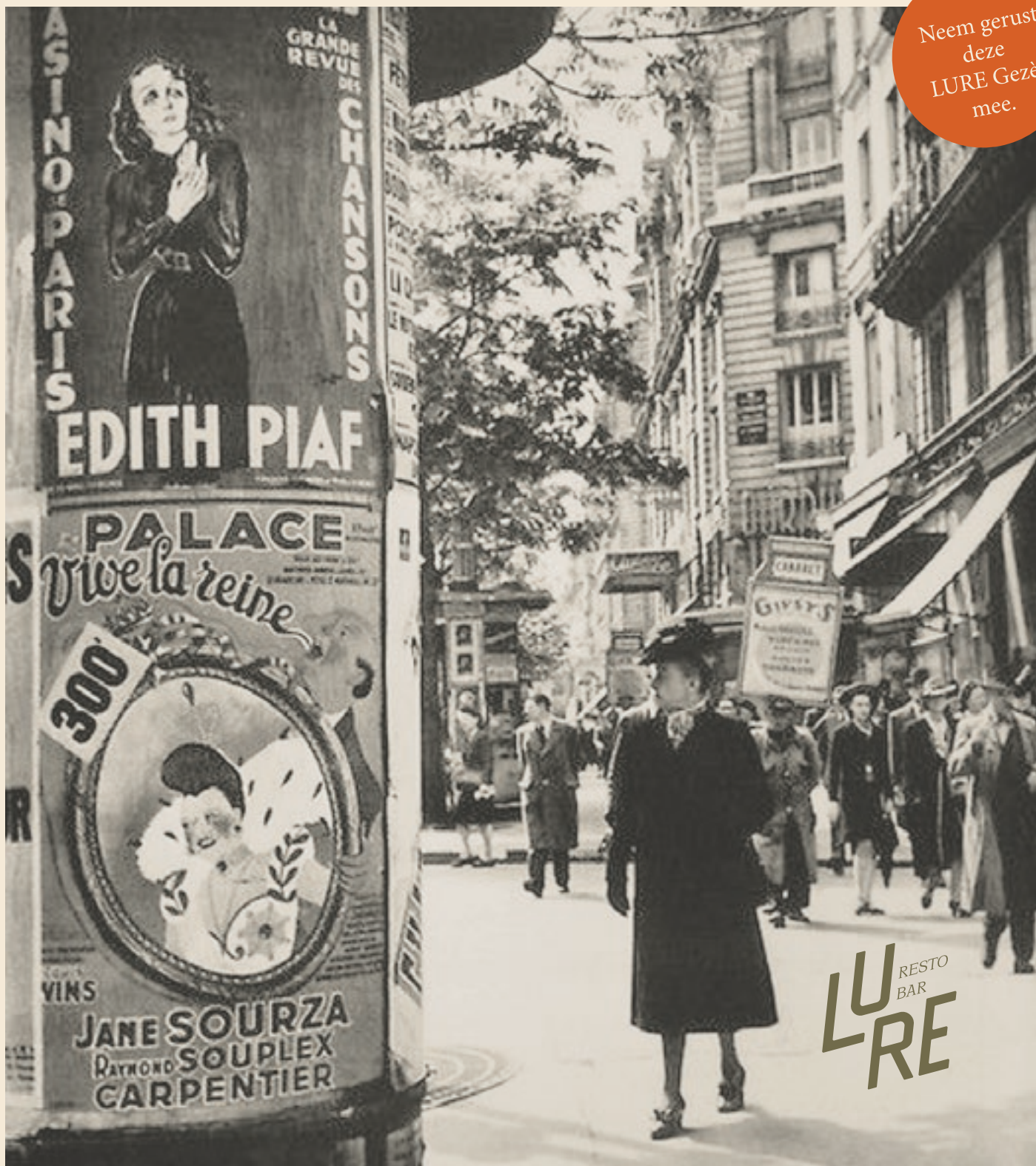
waar het carnaval
in zijn pirouette draai
het dagelijkse even laat verdwijnen
om feestvreugd te omarmen
het leven vierend
je aan elkaar laat verwarmen

ook dat is onze stad
historie van vele eeuwen
af en toe tastbaar, voelbaar
tradities doet herleven

kom je lang
of blijf je maar even

Weet ... Maastricht kleeft in jouw memorie
en laat je nimmer gaan
onze Geis heeft je te pakken
ook al kom je ver vandaan.

Neem gerust
deze
LURE Gezèt
mee.



Contact

+31 (0)43 321 1775
info@restobarlure.nl
www.restobarlure.nl

Adres

Grote Looiersstraat 7
6211 JH Maastricht

  [restobarlure](https://www.instagram.com/restobarlure)

Openingstijden

Ma Gesloten
Di-Zo 12:00 - 00:00 uur

For the menu in English,
German or French go to
www.restobarlure.nl



Wifi: Restobar Lure Gast [ww: smakelijketen](https://www.smakelijketen.nl)