



RESTOBAR LURE IST DER ORT IN MAASTRICHT, AN DEM GESCHICHTE UND GASTFREUNDSCHAFT ZUSAMMENKOMMEN

Das Gefühl von Paris in Maastricht

Versteckt zwischen jahrhundertealten Denkmälern, am Rand des Stadtparks und direkt hinter den historischen Stadtmauern von Maastricht liegt im Jekerkwartier die Restobar LURE. An diesem einzigartigen Ort, nur 200 Meter vom Vrijthof entfernt, finden Sie eine der schönsten Terrassen der Stadt, auf der viele Maastrichter und Touristen der Hektik der Innenstadt entfliehen. Nicht ohne Grund nennen die Maastrichter diesen Ort liebevoll „ein Stückchen Paris in Maastricht“.

IN DIESER AUSGABE

1. Das Gefühl von Paris in Maastricht
2. Petit Paris im Rückblick
3. Der Name „Lure“
4. Speisekarte
5. Getränke
6. „Levensvreugde“, die Statue auf unserem Platz
7. Eine neue Brennerei innerhalb der Stadtmauern
8. LUREs Weinkarte
9. LURE tritt der „Mestreechter Brandslang“ bei
10. Veranstaltungen Herbst & Winter
11. Das Jekerkwartier: ein Gedicht und ein Spaziergang
12. Für die kleinen Lures und Lurettes

Das Gefühl von Paris in Maastricht

Restobar ist eine Verbindung aus Restaurant und Bar. In eine Bar kommt man zum Trinken, und das Essen begleitet das Trinkvergnügen. In ein Restaurant kommt man zum Essen, und die Getränke begleiten die Mahlzeit. In einer Restobar spielt die Bar immer eine zentrale Rolle, damit die Gäste das Können unserer Mitarbeiter und die Qualität der Getränke persönlich erleben. Kurz gesagt: In der Restobar ist Platz für eine Zeitung (wie die LURE Gezèt) mit gutem Kaffee, ein leckeres Mittagessen, einen ausgiebigen Borrel (Drinks mit Häppchen), ein köstliches Abendessen, ein gutes Glas Wein, einen Spritz, einen (alkoholfreien) Cocktail oder eine hausgemachte Limonade.

Im historischen Maastricht gibt es Orte, an denen man sich für einen Moment in Frankreich wähnt. Vor allem im Jekerkwartier herrscht eine einzigartige Atmosphäre, die Einheimische liebevoll „das Quartier Latin von Maastricht“ nennen. Terrassen, alte Gassen, Boutiquen, Galerien und französische Bistros sorgen für ein Pariser Erlebnis. Der Platz an der Restobar LURE gilt sogar buchstäblich als kleines Stück Paris, wo Boule, Geschichte, Kreativität und Geselligkeit zusammenkommen.

Maastricht ist für seinen burgundischen Lebensstil bekannt, und das zeigt sich in den vielen französischen Einflüssen: Hier dreht sich alles um lange, späte Abendessen, guten Wein und Lebensfreude!



Der Name „Lure“

Der Name Lure leitet sich vom Maastrichter Dialektnamen der Grote Looiersstraat ab: Groete Lurestraot. Früher floss das Flüsschen Jeker durch diese Straße, an der damals die Gerber („lures“) arbeiteten. Nach mehreren Überschwemmungen wurde dieser mittlere Arm der Jeker 1897 zugeschüttet, und es entstand die heutige „Allee“ mit Bäumen und Bänken, die die beiden Straßenseiten voneinander trennt. Wundern Sie sich nicht, wenn Sie hier Jung und Alt bei einer gemütlichen Runde Boule sehen. Lure ist auch eine Gemeinde im französischen Département Haute-Saône in der Region Bourgogne-Franche-Comté, und auf Englisch bedeutet „to lure“ nichts anderes als „locken“. Lassen Sie sich also an diesen historischen Ort in Maastricht locken, mit seiner französischen Gastfreundschaft und burgundischen Atmosphäre!

Die Rückkehr von Petit Paris



Am Samstag, dem 19., und Sonntag, dem 20. September, war es endlich so weit: „Petit Paris“ kehrte nach Maastricht zurück, diesmal ins Jekerkwartier! Auf Initiative von Gino Frijns, Vorsitzender der Stichting Ondernemers Jekerkwartier Maastricht (Unternehmervereinigung Jekerkwartier) und Partner einer der beiden Inhaber der Restobar LURE, erstand das bekannte Fest aus den 1960er-Jahren wieder auf. Auf gleich drei Bühnen traten bekannte und weniger bekannte (lokale) Künstler auf, durch die Straßen wurde Cancan getanzt, die Besucher genossen Burlesque-Shows, Pantomimen und französische Oldtimer, es wurde Boule gespielt, und man konnte sich von Frank de Vreeze von „Mooie Streken“ porträtieren lassen.

Jede Bühne hatte ihr eigenes Thema. Bei „La Tour Eiffel“ war ein 8 Meter hoher Eiffelturm mit 2.400 LED-Lämpchen der Blickfang auf dem Platz vor der Minderbroederskerk. Auf dem Platz gegenüber der Restobar LURE stand die Bühne „Le Moulin Rouge“ mit einem Nachbau der markanten Fassade des berühmtesten Kabarett der Welt. Und dann gab es „Le Bistrot Parisien“, eine kleine, intime Bühne an der Ecke Stenenbrug und Koestraat, benannt nach den gemütlichen Lokalen der Koestraat, die direkt aus einem Pariser Viertel herübergeweht sein könnten.



La Tour Eiffel

Nachdem Bewohner und Unternehmer des Jekerkwartiers am Samstag gemeinsam ein französisches Frühstück in der Grote Looiersstraat genossen hatten, wurde Petit Paris von Herrn Hans Meijer, Konsul Frankreichs, eröffnet. Zusammen mit Tity Haaken und „De Piele“ Hameleers hisste er die französische Flagge, während alle Anwesenden lauthals die Marseillaise mitsangen. Danach betraten bekannte Maastrichter Künstler wie John Tana, Ziesjoem, Duo X-Elle und die aufstrebenden lokalen Helden „Sjeng, Sjer en de Sjele“ die Bühnen. Das Publikum wurde zudem von besonderen Kooperationen bekannter Maastrichter Künstler überrascht, etwa Roger Villevoye & Barbara Dijk und Jules & Vivienne, zwei Duos, die französische Chansons mit so viel Hingabe vortrugen, dass sie schnell zu Publikumsfavoriten wurden. Auch junge Talente bekamen ihre Chance: The Artful Dodger und Trio Bel-Air (vom Conservatorium Maastricht) waren der lebende Beweis. Am Samstag eroberte Francine Recca zum Abschluss auf der Bühne „Le Bistrot Parisien“ mit ihrer wunderbaren, warmen Stimme alle Herzen.

Wie in der letzten Ausgabe der LURE Gezèt ausführlich beschrieben, durfte auch „De Piele“ Hameleers nicht fehlen, der als „Le Pilain“ während Petit Paris für Ordnung sorgte. Diese Rolle wurde majestätisch von Harry Coolen gespielt. So mancher ältere Maastrichter fragte sich ernsthaft, ob De Piele tatsächlich aus seiner Asche auferstanden war ... De Piele war der rote Faden von Petit Paris, zusammen mit den Damen von Wonderland Burlesque, die zwei Tage lang die Straßen und Bühnen des Jekerkwartiers mit ihren großartigen Tanzauftritten (natürlich auch dem Cancan) und frecher Burlesque in ihren Grundfesten erschütterten.



Le Pilain

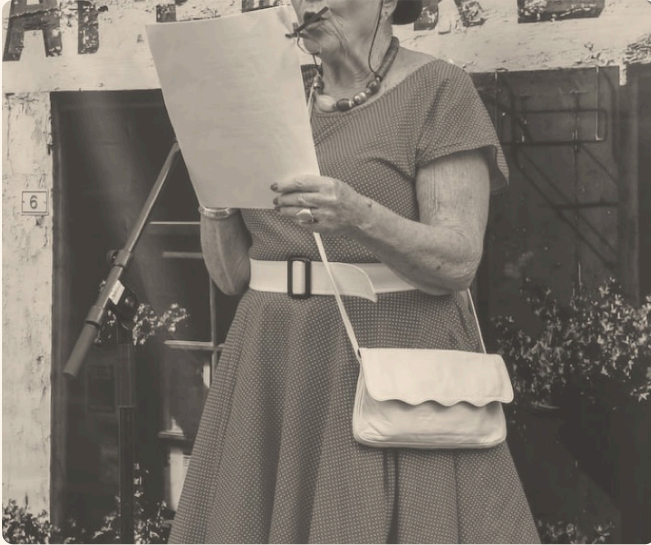
Annie van Loo



Die Begründer von Petit Paris waren Annie van Loo und Harie Haaken. Vor allem Annie war für ihre große Liebe zu Maastricht und all seinen Traditionen bekannt. Die Vastelaovend (Karneval) war für sie jedes Jahr ein Höhepunkt, mit den vielen Figuren, die sie spielte: Vrow Verzevé (eine Figur von Alfons Olterdissen), Madame Germaine (bei Petit Paris), „Sole Mio“ (im Karnevalsumzug und beim Hermeniekiskonkoer, dem Blaskapellenwettbewerb auf dem Vrijthof) und De Aw en d'n Awwe, zusammen mit ihrem Mann Harie. Als der Karneval 1991 wegen des Golfkriegs abgesagt zu werden drohte, hielt Annie als Vrow Verzevé auf dem Markt vor Tausenden Menschen eine flammende Rede, die dafür sorgte, dass die Vastelaovend in Maastricht doch stattfinden konnte.

Annie erdachte und schrieb auch den „roeiye draod“ (roten Faden) des in den 1980er- und 1990er-Jahren populären Künstlerduos „Berb en Gradus“, gespielt von Annies Sohn Math Haaken und Maastrichts bekanntester Volksängerin Beppie Kraft. Unzählige Lieder und Gedichte für und über ihr geliebtes Maastricht stammen aus Annies Feder, und 2013 wurde sie posthum mit einer Theatervorstellung geehrt, in der all ihre Werke zusammenkamen. Annie darf zu Recht die ungekrönte Königin der Maastrichter Vastelaovend ihrer Zeit genannt werden. Und selbst damit wird man ihr nicht gerecht: Ihr Beitrag zur reichen Kulturgeschichte Maastrichts geht über den Karneval hinaus und wird für immer Teil der Seele unserer schönen Stadt bleiben!

Tity Haaken



Tity Haaken

Ehregast von Petit Paris war Tity Haaken, Tochter der Begründer von Petit Paris, Annie van Loo und Harie Haaken. Tity berührte Jung und Alt mit dem Vortrag eines Schatzes an Liedern, Texten und Gedichten, die ihre Mutter in den 1960er-Jahren für und über Maastricht, Petit Paris und De Piele geschrieben hatte. Viele ältere Maastrichter, die Petit Paris als Kind noch erlebt hatten, waren von Titys mitreißendem Vortrag sichtlich zu Tränen gerührt, im Wissen, dass auch ihre Eltern einst diese legendäre Poesie genossen hatten, damals vorgetragen von Titys Mutter Annie.

Petit Paris 2026 darf zu Recht ein durchschlagender Erfolg genannt werden! An beiden Tagen erlebten Tausende Besucher die Wiederauferstehung einer alten Tradition, und am Samstag war die Presse in großer Zahl vor Ort, um über dieses schöne Volksfest zu berichten. Organisator Gino Frijns, der die gesamte Veranstaltung ganz allein erdacht und organisiert hat, blickt stolz auf seinen wahr gewordenen Traum zurück: den Maastrichtern das Petit Paris der 1960er-Jahre zurückzugeben, mit Respekt vor der Nostalgie des Festes, einer Verbindung zur Gegenwart und einem Augenzwinkern in Richtung Zukunft! Jung und Alt vereint in einer ungezwungenen, geselligen Atmosphäre, in der nichts muss und alles kann. Bewohner, Unternehmer, Besucher und Medien stellen ihm immer wieder dieselbe Frage: „Ist eine Tradition neu geboren, und kommt Petit Paris 2027 zurück?“ Wenn es nach Gino geht, lautet die Antwort aus vollem Herzen: „JA!“

Ein besonderes Dankeschön!

„Eine Veranstaltung wie Petit Paris allein zu organisieren, ist nicht einfach. Deshalb möchte ich einer Person aus tiefstem Herzen danken. Jemandem, der vom ersten Tag an an meinen Traum und meine Ideen geglaubt hat, der meine Leidenschaft gespürt und einen enormen finanziellen Beitrag geleistet hat, indem er alle Bühnen, Ton, Licht, Techniker und Stagemanager zu einem sehr günstigen Preis geliefert hat! Alles lief reibungslos, mit superprofessionellen Leuten! Darüber hinaus hat er mir so viele Sorgen abgenommen und war mein Fels in der Brandung, derjenige, bei dem ich mein Herz ausschütten konnte, und vor allem derjenige, der mir, wenn ich kurz davor war aufzugeben, wieder die Kraft und den Mut gab, doch weiterzumachen: Guido Wetzels, YOU ROCK! KBBLY, Gino.“ Guido ist Inhaber der Firma G-Tech Audio & Light: www.gtech-av.nl

Petit Paris – die Geschichte

„Petit Paris“ ist ein besonderes Stück Maastrichter Kulturgeschichte aus den 1960er-Jahren. Es war kein offizielles Festival, wie wir es heute kennen, sondern eher ein Volksfest oder Straßentheater, das spontan aus der Nachbarschaft selbst entstand. Petit Paris fand jedes Jahr in Maastricht statt, in der Platielstraat und auf dem Amorsplein. Das Viertel verwandelte sich in ein Pariser Quartier: Straßenschmuck im französischen Stil, Musik und Chansons, Tanz (Cancan und Burlesque), Theater, Improvisation und Künstler, alles mit einem ausgesprochen französischen Augenzwinkern in Richtung Quartier Latin, Montmartre und Moulin Rouge. Auch Sänger und Entertainer aus Maastricht und Umgebung waren Teil des Festes. Das Maastrichter Original Giel „De Piele“ Hammeleers schlüpfte in die Rolle des französischen Gendarmen „Le Pilain“, der darauf achtete, dass bei Petit Paris alles friedlich verlief. Die Atmosphäre ließ die Besucher zwischen Fiktion und Wirklichkeit schweben: „Passiert das wirklich, oder ist das alles Theater?!“ 1967 fand die letzte Ausgabe von Petit Paris statt, und damit endete zum großen Kummer vieler Maastrichter diese schöne und besondere Tradition.

Speisekarte

Lunch

12:00 – 17:00

LURE-Tipp! Ergänzen Sie Ihr Brötchen mit einem Mini-Süppchen des Chefs	3
Brötchen Japanese Chicken*	14.5
Hähnchen – Wasabi-Mayonnaise – Wasabi-Crunch – Sesam	
Brötchen mit warmem Ziegenkäse* (V)	13.5
Rucola – Walnüsse – Honig – Apfel	
Thunfisch-Brötchen*	12.5
Thunfischsalat – Cocktailsauce – rote Zwiebel	
Carpaccio-Brötchen*	14.5
Rindercarpaccio – Trüffel – Parmesan – Pinienkerne	
Plateau midi	15
Tagessuppe, Krokette, „Sneetje gezond“ (Brotscheibe mit Käse, Schinken und Salat)	
Uitsmijter (Spiegeleier auf Brot)	11
Schinken +1 · Käse +1 · Bacon +1	
<i>* Serviert auf einem braunen Bauernbrötchen</i>	

Borrel & Snacks

AB 12:00

Nachos (V)	12.5
Sour Cream – Chilisauce – Guacamole · Zuschlag Pulled Pork 5	
Brotbrett	7.5
Rustikales Weißbrot (200 Gramm) mit verschiedenen Dips	
Handgemachte Rindfleisch-Bitterballen „Elite“	8.5 12.5 16.5
6, 9 oder 12 Stück (mit Senf)	
Gemischte Frittierhäppchen	10 19
10 oder 20 Stück (mit 2 Saucen)	
Mini-Frühlingsrollen (V)	8
10 Stück – Chilisauce	
Brötchen mit Käsekroketten* (V)	12.5
2 Käsekroketten – Aceto Balsamico – Rucola – Apfel	
Croque LURE (V)	12.5
Brie – Trüffeltapenade – Walnuss	
LURE Burger	20.5
Brioche – Rindfleisch – Bacon – Käse – Pommes frites	
Pulled Pork Burger	19.5
Brioche – hausgemachtes Pulled Pork – Coleslaw – Pommes frites	
Vol-au-vent au Poulet	18.5
Hühnerpastete – Salat – Pommes frites	
Soup du Jour (V)	8.5
Täglich wechselndes Rezept, mit Brot	
Zwiebelsuppe	9.5
Mit Käse überbacken, mit Brot	
Salat mit Ziegenkäse (V)	18
Ziegenkäse – Walnüsse – Honig – Brot	

Frittierte Miesmuscheln	8.5
Paniert – Aioli	
Camembert aus dem Ofen	15
Brot – Honig – Walnüsse	
Käseplatte	12.5
3 Käsesorten – Walnüsse – Apfelkraut – Brot	
Borrel-Platte	25
Auswahl des Chefs von der Snackkarte	
Glutenfreies Brötchen	1.5
<i>* Serviert auf einem braunen Bauernbrötchen · V = vegetarisch</i>	

Abendessen

AB 17:00

VORSPEISEN	
Rindercarpaccio	14.5
Trüffel – Parmesan – Pinienkerne – Brot	
Champignons à l'Escargots (V)	14
Gebratene Champignons – überbacken – Brot	
Scampi in Bisquesauce	15.5
Gebratene Scampi – cremige Bisquesauce – Brot	
Escargots (6, 9 oder 12 Stück)	13 19 25
Weinbergschnecken in Knoblauchbutter – Brot	
Pâté de Canard	14.5
Entenpastete – Brioche – Heidelbeerchutney	
Knusprig gebackener Camembert (V)	13
Mit Calvados-Apfel	
Brotbrett	7.5
Rustikales Weißbrot (200 Gramm) mit verschiedenen Dips	
HAUPTGERICHTE	
Steak de Paris*	26.5
Rinderfilet-Steak (180 Gramm) – Pfeffersauce	
Poisson du Jour*	Tagespreis
Wechselndes Fischgericht	
Confit de Canard*	25.5
Sous-vide gegart – Waldfruchtsauce	
LURE Burger*	20.5
Rindfleisch – Bacon – Käse	
Coq au Vin*	23.5
Huhn – geschmort – kräftige Rotweinsauce	
Cannelloni (V)	20
Gefüllt – Ziegenkäse – Gemüse – Pestosauce – Parmesan	
Pasta Pomodori Mascarpone (V)	18.5
Linguine – cremige Tomatensauce – Rucola – Ziegenkäse	
LUREs „Menu du Chef“*	44
Wechselndes 3-Gänge-Wahlmenü des Chefs. Fragen Sie unser Team nach dem Menü des Tages.	
Weinbegleitung	17.5 p. P.
Eine Auswahl unserer Hausweine, passend zu jedem Gang (für 3 Gänge)	

** Diese Gerichte werden mit Pommes frites und Mayonnaise serviert · V = vegetarisch*

Beilagen

AB 12:00	
Pommes frites (mit Mayonnaise)	5
Süßkartoffel-Pommes (mit Mayonnaise)	6
Kartoffelkroketten, 10 Stück (mit Mayonnaise)	5.5

Für die kleinen Lures und Lurettes

AB 12:00	
„Miffy-Brötchen“	8
Schinken-Käse-Toast - Ketchup	
Kroketten-Brot	6
Weißbrotscheibe - Rindfleischkrokette	
Kidsbox	9.5
Wahl aus Frikandel, Krokette oder Chicken Nuggets - Pommes - Apfel-mus - Überraschung	
Poffertjes (Mini-Pfannkuchen)	7.5
Puderzucker - Sirup · mit Vanilleeis +1.5	
Fête d'enfants	5.5
2 Kugeln Vanilleeis - Erdbeersauce - Streusel - Sahne - Lutscher	

LURE ist auch für die kleinsten Lures und Lurettes da. Eine Runde Pétanque? Fragen Sie nach unseren speziellen Pétanque-Kugeln für Kinder. Wir haben

Preise in Euro.

auch noch andere lustige Spiele. Bonne chance! - Team LURE

Dessert

AB 12:00	
LUREs Dessert „Snickers“ (unsere himmlische Kreation)	12
Brioche-Sandwich - Erdnussbutter - Schokoladeneis - Karamellsauce (Hinweis: etwas längere Zubereitungszeit)	
Brüsseler Waffel	8.5
Vanilleeis - Erdbeersauce - Sahne	
Apple Crumble	10.5
Hausgemacht - Vanilleeis	
L'extase au Chocolat	11.5
Schokoladeneis - Schokoladensauce - Brownie - Baileys	
Coupe Noisette	10.5
Malaga-Eis - Nussmischung - Karamellsauce - Sahne	
Crème Brûlée	8.5
Vanillecreme - karamellisierter Zucker	
Affogato	8.5
Vanilleeis - Espresso - Frangelico (Haselnusslikör)	
Espresso Martini	11.5
Wodka - Kaffeelikör - Espresso	
Käseplatte	12.5
3 Käsesorten - Walnüsse - Apfelkraut - Brot	

Haben Sie eine Allergie? Bitte sagen Sie es unserem Team. · Wir erstellen eine Rechnung pro Tisch, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bon appétit

Getränke

Cafés de LURE

LURE Latte	5.7
Latte Macchiato mit Monin Popcorn und Sahne	
Pistachio Latte	5.7
Latte Macchiato mit Monin Pistazie und Sahne	
Hazelnut Latte	5.7
Latte Macchiato mit Monin Haselnuss und Sahne	
Milky Vanilla	5.7
Milchkaffee mit Monin Vanille aus Madagaskar	

Cafés classiques

Kaffee	3.4
Cappuccino	4
Espresso	3.4
Espresso Macchiato	3.6
Espresso Doppio	4.9
Espresso Doppio Macchiato	5.1
Latte Macchiato	4.5
Milchkaffee	4.2
Flat White	5.2
Entkoffeiniert	3.6
Iced Coffee	5.7
Kaffee, Milch, Monin Vanille, Eiswürfel	
Hafermilch	+ 0.8

Tee & Schokolade

Thé Richard (verschiedene Sorten)	3.2
Frische Minze (+ Honig)	4.5
Frischer Ingwer (+ Honig)	4.5
Chocomel (warm oder kalt)	4
Chocomel mit Sahne	4.6

Spécialités de LURE

Café LURE	9
Frangelico	
Café Français	9
Grand Marnier	
Caffè Italiano	9
Amaretto	
Café Español	9
Tia Maria	
Café Português	9
Licor Beirão	
Café 43	9
Licor 43	

Irish Coffee	9
Jameson Whiskey	

Irish Cream Coffee	9
Baileys	

Lecker zum Kaffee: Brüsseler Waffel 8.5 (Vanilleeis - Erdbeersauce - Sahne) ·
Warmer Apfelkuchen 10.5 (hausgemacht - Vanilleeis)

Hausgemachte Limonaden & Eistees

LURE's Lemonade (Lavande / Lavender)	4.9
Passion Sensation	4.9
Watermelon Royale	4.9
Hibiscus Heaven	4.9
Cherry Blossom	4.9
Sparkling Citrus IceT	4.9
Green Iced Tea	4.9

Wahlweise still oder sprudelnd

Wasser

Spa Reine	3.4
25 cl	
Spa Intense	3.4
25 cl	
Evian stilles Wasser	4.3
33 cl	
Evian stilles Wasser	7.9
75 cl	
Badoit Sprudelwasser	4.3
33 cl	
Badoit Sprudelwasser	7.9
75 cl	

Wir servieren kein Leitungswasser, außer zu Espresso oder Kaffee oder aus
medizinischen Gründen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Sodas

Coca-Cola	3.5
20 cl	
Coca-Cola Zero	3.5
20 cl	
Orangina	3.9
25 cl	
Spa Citron	3.5
25 cl	
Lipton Ice Tea Sparkling	3.5
20 cl	
Lipton Ice Tea Green Zero	3.5
20 cl	
Lipton Ice Tea Peach	3.5
20 cl	

Rivella 20 cl	
Schweppes Bitter Lemon 25 cl	
Schweppes Indian Tonic 25 cl	
Schweppes Agrumes 25 cl	
De Appelaere Apfelsaft 20 cl	
Frisch gepresster Orangensaft 25 cl	
Almdudler 35 cl	
Schweppes Selection Premium Tonic 20 cl	
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus 20 cl	
Schweppes Selection Ginger Ale 20 cl	
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili 20 cl	

Bier vom Fass

Brand Pilsener 20 cl	3.5
Sjoes 20 cl	3.5
Haafum 20 cl	3.5
Brand Pilsener (Rendsje / Vaasje) 25 cl	4.2
Brand Pilsener 50 cl	8.2
Oedipus Thai Thai (Tripel) 25 cl	5.9
LURE Blond 30 cl	5.9
Wechselnder Brand-Zapfhahn fragen Sie unser Team	
Wijlre's Specials (wechselnd) vom Braumeister aus Wijlre	

Flaschenbier

Amber · De Maltezer 33 cl	7.5
Blond · Duvel 33 cl	6
Blond · La Chouffe 33 cl	6
Blond · Klinker Mestreechs Bloond (limitierte LURE-Edition) 33 cl	7
Dunkel · Gouden Carolus 33 cl	6.2

Dunkel · Brand Oud Bruin 20 cl	3.5
Weizen · Vedett Extra White 33 cl	5.8
Tripel · Lefort 33 cl	6.5
Tripel · Van Veldeke (Servaas Legende) 33 cl	7.3
Tripel · Paix Dieu 33 cl	9.5
IPA · Vedett Extra Ordinary IPA 33 cl	5.8
Fruchtbier · Kasteel Rouge 33 cl	6.9
Fruchtbier · Kasteel Rubus Framboise 33 cl	6.9
Alkoholfrei · Birra Moretti 30 cl	4
Alkoholfrei · La Chouffe 33 cl	5.2
Alkoholfrei · Liefmans Fruitesse 25 cl	5
Alkoholfrei · Amstel Radler 30 cl	4

Apéritifs de LURE

Lillet ist ein Aperitif, der 1872 in der Region Bordeaux entstand. Er wird aus verschiedenen Bordeaux-Weinen (85 %), Zitruslikören (15 %) und Orangenschalen hergestellt.

Lillet Spritz (unser Haus-Aperitif)	8
Lillet Rosé – Schweppes Tonic – Grapefruit	
Lillet Fizz	8
Lillet Blanc – Holunderblüte – Sprudelwasser – Limette	
Lillet Rouge	8
Lillet Rouge – Schweppes Bitter Lemon – Zitrone	

Spritzers

Aperol Spritz	8.5
Aperol – Prosecco – Sprudelwasser – Orange	
Sarti Spritz	8.5
Sarti Rosa (Likör aus Blutorange, Maracuja & Mango) – Prosecco – Sprudelwasser – Limette	
Campari Spritz	8.9
Campari – Prosecco – Sprudelwasser – Orange	
Limoncello Spritz	8.9
Ramazzotti Limoncello – Prosecco – Sprudelwasser – Zitrone	
Hugo	8.9
Holunderblütensirup – Prosecco – Sprudelwasser – Limette – Minze	

Negroni

Classic Negroni	11
Campari – Bobby's Gin – Del Professore Vermouth	
Sbagliato	11
Campari – Del Professore Vermouth – Prosecco	

French Negroni	10.5
Campari – Beefeater Gin – Lillet Rouge	
Boulevardier	11.5
Woodford Reserve Bourbon – Campari – Del Professore Vermouth	

Alkoholfrei genießen

Crodino	6.5
DER italienische alkoholfreie bittersüße Aperitif	
GIGI's	5.5
Schweppes Selection Ginger Ale – Minze – Limette	
PorNOstar Martini	9.5
Sicilian Twist	9
Lyre's Amaretti – Schweppes Bitter Lemon – Zitrone	
Lyre's London Dry G&T	9
Lyre's Dry London Spirit – Schweppes Selection Tonic – Orange – Garnitur	
Lyre's London Dry Pink G&T	9
Lyre's Pink London Spirit – Schweppes Selection Tonic – Orange	

Gin & Tonic*

Bobby's – NL	10.5
Orange – Gewürznelke	
7 Omens – NL (City Distillery Maastricht)	11
Orange – Rosmarin	
Beefeater – UK	9.75
Zitrone – Wacholderbeeren	
Gin Mare – ES	12.5
Getrocknete Orange – Rosmarin	
Monkey 47 – GER	14.25
Grapefruit – Wacholderbeeren	

* Alle Gins werden nach Wahl mit Schweppes Selection Premium Tonic oder Schweppes Selection Tonic & Hibiscus serviert (für einen „Pink G&T“)

Cocktails

Lazy Red Cheeks	11.5
Wodka – Himbeersaft – Limettensaft – Veilchen (Hibiskus-Infusion). Der Renner bei unseren geliebten belgischen Nachbarn!	
Pornstar Martini	11.5
Vanille-Wodka – Maracujapüree – Limettensaft – Shot Prosecco	
Espresso Martini	11.5
Wodka – Kaffeeликör – Espresso	
Cuba Libre	10.5
Havana Club Especial – frischer Limettensaft – Coca-Cola	
Dark 'n Stormy	10.5
The Kraken Rum – frischer Limettensaft – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters	
Moscow Mule	10.5
Absolut Wodka – frischer Limettensaft – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters	

Liköre (50 ml)

Pernod	5.5
Ricard	5.5

Ramazzotti Limoncello	5.5
Ramazzotti 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

Spirituosen (40 ml)

Havana Club Especial Blanco Rum	6
The Kraken Black Spiced Rum	6.5
Courvoisier VSOP Cognac	8
Absolut Vodka	6
Ketel 1 Jenever	4
Julia Grappa	6
Zivio Rakija	5.5
Busnel Calvados	6.5

Port, Sherry & Wermut (80 ml)

Graham's Fine White Port	6.7
Graham's Fine Ruby Port	6.7
Graham's Six Grapes Reserve Port	8.7
Noilly Prat Dry Vermouth	5.7
Carpano Punt e Mes Vermouth Rosso	5.7
Del Professore Vermouth (The Legend)	6.5

Digestifs (40 ml)

Averna Amaro	4.2
Fernet Branca	4.2
Jägermeister	4.2

Whisk(e)y (40 ml)

Tamnavullin Spanish Grenache (Speyside)	8
Scotland single malt	
Jura 10 yo (Islay)	9.5
Scotland single malt	
BenRiach 12 yo Sherry Wood (Speyside)	11
Scotland single malt	
Drambuie Whisky Liqueur	4.5
Jameson	5
Irish whiskey	
Bushmills	5
Irish whiskey	
Baileys Cream Whiskey Liqueur	4.5

Woodford Reserve	8	Jack Daniel's Old No. 7	7
Bourbon		Tennessee whiskey	
Woodford Rye	10		
Bourbon			

À votre santé!

LUREs Weinkarte

Schaumwein

Cielo 9° Frizzante 5.9 | 29.5

Veneto, Italien · Rebsorten: Garganega, Pinot Grigio

1908 gründete Giovanni Cielo das gleichnamige Weingut. Seine Weinberge mit Blick auf die legendäre Burg von Romeo und Julia erstrecken sich über die Hügel von Verona und Padua. Die 9 im Namen ist kein Zufall: Sie steht für den Alkoholgehalt. Ein reicher Duft von Apfel, Birne, frischen Zitrusfrüchten und Maracuja macht gute Laune. Die Perlage ist samtweich, sodass der Cielo 9° Frizzante wie ein sanfter Tsunami über die Zunge gleitet.

Roura Cava Brut 6.5 | 35.5

Penedès, Spanien · Rebsorten: Chardonnay, Xarel-lo

Angenehmes Mundgefühl, weich und fließend mit geringer Säure. Ein wunderbar ausgewogener Cava: saftig, leicht cremig und mit subtiler Frische.

Champagner

Baron Dauvergne Grand Cru Brut "Tour Eiffel" 69.5

Champagne, Frankreich · Rebsorten: Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)

Herrlicher Champagner von sehr hoher Qualität mit feiner, cremiger und eleganter Perlage. Fruchtig in der Nase und im Abgang ein köstlicher, prickelnder Hauch von Honig. Dieser Champagner hatte 4 Jahre natürliche zweite Gärung auf der Flasche, doppelt so lange wie gesetzlich vorgeschrieben! Das Aushängeschild von Baron Dauvergne, bekannt auch für die ikonische Flasche und die Luxusbox, beide mit einer wunderschönen Zeichnung des Eiffelturms verziert (die Sie natürlich gern mit nach Hause nehmen dürfen).

Weißweine

Chardonnay 2025 · IGP Renaissance de Ciceron 5.8 | 31.9

Languedoc, Frankreich · Rebsorten: Chardonnay

In der Nase exotische Früchte und Lebkuchen. Viel weiße Frucht am Gaumen, ein Hauch Holzfassreife. Ein typischer Chardonnay.

Speise-Tipp: Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu hellem Fleisch und Pasta.

Pinot Grigio 2025 del Veneto · IGT Monte Tondo 6.25 | 35

Veneto, Italien · Rebsorten: Pinot Grigio

Tropische Früchte und Birne. Ein sehr eleganter, schön ausgewogener Wein, ein typischer Pinot Grigio. Ein echter Sommerwein! Wie die anderen Weine von Monte Tondo auf unserer Karte ein echter Spitzenwein.

Speise-Tipp: Zum Borrel (Drinks & Snacks)!

Grüner Veltliner 2025 · von Haus Pfaffl 6.9 | 37.9

Niederösterreich, Österreich · Rebsorten: Grüner Veltliner

Noten von Apfel, Zitrus und leichter Würze. Typisch für diesen Wein ist die Prise Pfeffer im Abgang.

Speise-Tipp: Herrlich zu unseren Escargots, der Pâté de Canard und dem gebackenen Camembert.

Son d Sol 2024 · Marisol Rubio 7.9 | 42.5

Toledo, Spanien · Rebsorten: Pedro Ximénez

Wein „out of the box“, eine echte Überraschung! Basilikum, Bergamotte und Limette in der Nase. Ausgeprägt fruchtiger Geschmack von Grapefruit, Aprikose und Mandarine. Für Abenteurer! Eigentlich kein Wein für das Glas, aber wir gönnen ihn Ihnen!

Speise-Tipp: Zu unseren Salaten, Poisson du Jour, Confit de Canard, Champignons à l'Escargots und unbedingt zum Carpaccio: Dieser Wein passt hervorragend zu Trüffeln.

Weißweine nur flaschenweise

Sylvaner 2023 · L'insoumis François Bléger 41.5

Alsace, Frankreich · Rebsorten: Sylvaner

Diese Rebsorte verbindet die angenehme Trinkbarkeit des Pinot Blanc mit dem strafferen Charakter des Rieslings. Ein schön trockener und sehr eleganter Wein. Bei der Weinbereitung wird kein Sulfat zugesetzt. Ausgebaut in Burgunderfässern und unfiltriert abgefüllt. Eine Empfehlung für Liebhaber feiner Weine.

Speise-Tipp: Poisson du Jour, Pasta Pomodori Mascarpone.

Apostelhoeve 2025 · Cuvée XII Maastricht 47.5

Maastricht (Süd-Limburg), Niederlande · Rebsorten: Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris

Ein ausdrucksstarker Weißwein der Apostelhoeve, eines der ältesten und angesehensten Weingüter der Niederlande. An den sonnigen Hängen des Louwbergs bei Maastricht genießt das Gut ein einzigartiges Mikroklima und kalkreiche Böden, ideal für Qualitätswein. Am Gaumen eine harmonische Balance zwischen Reife und Frische: reifer Apfel und Birne mit Zitrusnoten und einer ansprechenden Mineralität. Der Abgang ist lang und erfrischend, mit bleibendem Eindruck von Frucht und Terroir.

Speise-Tipp: Wunderbar pur und sehr gut zu Salaten, Poisson du Jour und Confit de Canard.

Viognier · Castelberg Zähringer 56.5

Baden, Deutschland · Rebsorten: Viognier

Reich, aromatisch und schmelzig, mit Noten von Honig und weißen Blüten, aber auch Vanille und Holz. Voll und am Gaumen haftend, sehr fein gemacht.

Speise-Tipp: Salate, Confit de Canard, Escargots, gebackener Camembert und die Pâté de Canard.

Rosé

Domaine Saint Auriol · Réserve Rosé 2025 IGP 5.8 | 31.9

Pays d'Oc, Frankreich · Rebsorten: Grenache, Syrah

Eigentümerin Claude Vialade über diesen Wein: „Der Réserve Rosé liegt mir besonders am Herzen. Die Geschichte begann im Jahr 2000, um einen ‚Wein für den täglichen Genuss‘ zu schaffen und meinem jungen Haus Auriol Weine zu geben, die ebenso verführerisch wie originell sind. Querdenken und Innovation waren mein Ausgangspunkt.“ Die Kenntnis der Terroirs und das Netzwerk der Winzer taten den Rest: ein Duo aus Syrah und Grenache, die Würze des Syrah kombiniert mit der Frische des Grenache Gris.

Speise-Tipp: Perfekt zum Borrel, aber auch zu unseren Salaten und dem Carpaccio.

Rotweine

Caldora Ortonese 2024 5.8 | 31.9

Puglia, Italien · Rebsorten: Sangiovese, Merlot

Seit Jahren unser roter Hauswein! Ein besonders zugänglicher Wein mit Noten von Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille und einem Hauch Zedernholz. Ein echter Trinkgenuss zum Borrel!

Speise-Tipp: Borrel-Platte, unser LURE-Burger, Coq au Vin und natürlich alle Fleischgerichte.

Zweigelt 2025 · von Haus Pfaffl 6.8 | 37.5

Niederösterreich, Österreich · Rebsorten: Zweigelt

Rubinrot, mit Noten von schwarzen Kirschen, Beeren und Kräutern. Ein saftiger, runder Wein mit viel reifer dunkler Frucht. Leicht gekühlt auf der sonnigen Terrasse: super lecker.

Speise-Tipp: Escargots, Carpaccio und vor allem das Steak de Paris!

Rotweine nur flaschenweise

Septima Malbec 2024 / 2025 38.5

Mendoza, Argentinien · Rebsorten: Malbec

Helles Rubinrot. Ausgeprägte Nase von Pflaumen und Feigen, verbunden mit Vanillenoten aus dem Holzausbau, die den Wein angenehm und subtil machen. Dicht und voll am Gaumen, mit ansprechender Mineralität. Langer Abgang von süßen schwarzen Kirschen.

Speise-Tipp: Alle Fleischgerichte und die Escargots.

Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2022 · Monte 44.5

Tondo

Veneto, Italien · Rebsorten: Corvina, Rondinella

Verführerisch, großzügig, üppig. Kräftige Fruchtaromen, Gewürze (Zimt, Muskat) und Vanille, aber auch dunkle, erdige Noten von Kaffee, Leder und Tabak. Für den Amarone werden die besten Trauben verwendet und nur ganz leicht gepresst. Einst fand ein Winzer im Veneto es schade, die Trauben danach wegzuerwerfen, da sie noch viel Saft enthielten und die Schalen reich an Tanninen sind. Er ließ sie ein zweites Mal gären, und so wurde dieser inzwischen sehr beliebte Wein geboren. Einer der köstlichsten Weine der Welt!

Speise-Tipp: Alle Fleischgerichte, besonders Coq au Vin oder Steak de Paris.

Châteauneuf-du-Pape 2022 · Domaine la Boutinière 57.5

Rhône, Frankreich · Rebsorten: 70% Grenache, 10% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

Die subtile Nase verrät zunächst nicht viel, doch mit etwas Geduld entfaltet sich eine herrliche Palette: reife rote Waldfrüchte, Kirschen, Johannisbeere und Orangenblüte, gefolgt von tiefdunklen Noten von Gewürzen, Zimt, Ingwer, Muskat, Süßholz und Leder. Sonnendurchflutet, weich, würzig und schwül. Eine Legende unter Weinkennern!

Speise-Tipp: Alle Fleischgerichte, vor allem Coq au Vin.

Amarone della Valpolicella DOCG 62.5 · halbe Flasche 37.5 2019 · Monte Tondo

Veneto, Italien · Rebsorten: Corvina (70%), Rondinella (30%)

Ein großer, herrlich komplexer Rotwein mit typisch dunkler Granatfarbe. Ein „Super-Venezianer“, aber einer mit Eleganz, feinen Tanninen und bemerkenswert guter Säure als Gegenspieler zur Süße. Explosive Geschmackspalette: warme Gewürze, Korinthen, reife Kirschen, Pflaumen, Leder, Schokolade, Tabak. Amarone gilt als einer der besten Weine Italiens, und dieser von Monte Tondo wird diesem Ruf voll gerecht. Wir servieren ihn auch als halbe Flasche (375 ml).

Speise-Tipp: Alle Fleischgerichte und natürlich das Steak de Paris! Wenn Sie sich und Ihre Gesellschaft so richtig verwöhnen möchten.

Dessertweine

Eiswein Schmitt Söhne* (375 ml) 8.9 | 39.5

Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland · Rebsorten: Riesling

Glasklarer süßer Weißwein aus bei Frost gelesenen Trauben. Das noch gefrorene Wasser bleibt beim Pressen zurück und „konzentriert“ den Wein. Zarte süße Noten von Aprikose, Pfirsich und Birne und eine honigartige Frische im Abgang.

Speise-Tipp: LUREs Dessert, Coupe Noisette, Crème Brûlée.

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

Veneto, Italien · Rebsorten: 65 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella, 5 % andere lokale Rebsorten

Biologischer Wein mit tiefer Granatfarbe, aus getrockneten Trauben, was ihm viel Komplexität und Struktur verleiht. Verführerischer Duft von warmen Kirschen und Iriswurzel, im Abgang süße Noten von Rosinen und Veilchen. 24 Monate in französischer Eiche, danach weitere 6 Monate Flaschenreife. Ein ganz besonderer Dessertwein!

Speise-Tipp: LUREs Dessert, Käseplatte, Coupe Noisette und vor allem L'extase au Chocolat.

*Preise: Glas / Flasche. * Diese Weine sind nicht über unseren Weinlieferanten Thiessen Wijnkopers Maastricht erhältlich.*

Diese Weinkarte wurde sorgfältig von Thiessen Wijnkopers Maastricht zusammengestellt.

"Age is just a number. It's totally irrelevant unless, of course, you happen to be a bottle of wine." – Joan Collins

„Levensvreugde“ (Lebensfreude)

Hoch oben auf einer Säule steht ein Denkmal, das die soziale Fürsorge in Maastricht darstellt: eine stolze Mutter mit ihren vier spielenden Kindern. Die Statue erhielt den Namen „Levensvreugde“, Lebensfreude.

Die Säule stammt vom Lettner der Liebfrauenbasilika und stand zunächst mit ihrem Zwillingsbruder am Pater-Vinck-Turm. Heute steht die eine in der Grote Looiersstraat und die andere auf dem Sint Amorsplein, gekrönt von einer Statue des heiligen Amor von Aquitanien.

Der in Amsterdam geborene Maastrichter Willem Hofhuizen entwarf die Statue 1956 im Auftrag der Kommission „Hulpverlening aan beeldende kunstenaars“ (Unterstützung bildender Künstler). Er studierte an der Rijksacademie voor Beeldende Kunsten in Amsterdam. Hofhuizen war ein sehr begabter Maler und genoss einige Bekanntheit; der Maastrichter Maler Petran Vermeulen war einer seiner besten Freunde. Willem Hofhuizen starb 1986 in Maastricht.

Die Enthüllung in der Grote Looiersstraat fand am Samstag, dem 22. Juni 1957, statt und wurde vom stellvertretenden Bürgermeister Gijbels vorgenommen. Im Volksmund heißt die Statue auch „das Kindergeld-Denkmal“. Warum sie auf einer so hohen Säule stehen musste, ist nicht bekannt, aber es gab sicher einen guten Grund. Um sie richtig zu betrachten, brauchen Sie eine Leiter oder ein Fernglas.



Eine neue Brennerei innerhalb der Stadtmauern

Vermutlich haben Sie von Haris Puzic oder der City Distillery noch nicht viel gehört. Das liegt daran, dass erst seit diesem Jahr wieder eine Brennerei innerhalb der Stadtmauern von Maastricht existiert. Und nicht irgendeine: Hier wird echter Gin gebrannt, und als Brennlehrling können Sie einen Workshop buchen, um Ihr eigenes Fläschchen zu destillieren. Mit Hilfe von Brennmeister Haris brennen Sie in zwei Stunden Ihr eigenes Rezept.



Haris Puzic

Brauerei De Ridder, Maastricht

Die meisten Maastrichter haben schon einmal von der Brauerei „De Ridder“ gehört, und wenn nicht, dann ist niemandem die große Leuchtreklame am Oeverwal in Wyck entgangen. Das Gebäude steht inzwischen unter Denkmalschutz. Was viele nicht wis-

sen: Viele große Brauereien beschäftigten früher einen Brenner. Diese Brenner destillierten Reststoffe, etwa Bier, das wegen eines Produktionsfehlers nicht verkauft werden konnte. Statt es wegzuschütten, wurde es gebrannt und in Spirituosen verwandelt. Umso besonderer ist es, dass dieses schöne Handwerk in einer Welt lebendig gehalten wird, in der Aromen, Farbstoffe und Massenproduktion heute die Oberhand haben.

Vom Rakija zum Gin

Haris' Wurzeln liegen in Bosnien, wo seine Familie seit Generationen Rakija brennt, DAS traditionelle Getränk des Balkans. Es ist auch sein Lieblingsgetränk, doch das Schwierige am Rakija-Brennen ist, dass man nur einmal im Jahr Obst hat, und dann muss man hoffen, dass die Ernte gut ausfällt. „Man will möglichst viel Fruchtzucker und das Obst möglichst lange hängen lassen. So erntet man das schönste Obst und macht die schöns-

ten Produkte. Aber dafür sind wir Mutter Natur ausgeliefert“, sagt Haris. Deshalb untersuchte er, welche anderen Produkte er herstellen könnte, und landete über die Vielseitigkeit und das Geheimnisvolle beim Gin. Ganz losgelassen hat ihn die Liebe zum Rakija aber nicht: Vor drei Jahren brachte er seinen eigenen Rakija auf den Markt, Zivio („Prost“), aus Liebe zum Getränk und zu Ehren seines Großvaters und seiner beiden Söhne im Alter von 2 und 5 Jahren. Es ist ein Geschmack, den man mag oder nicht, und er kann ohnehin nur eine begrenzte Menge davon herstellen. Gin dagegen lässt sich das ganze Jahr über mit getrockneten Zutaten brennen und ist damit das perfekte Produkt für das ganze Jahr.

7 Omens: der klassische London Dry Gin

Haris' Geschichte über seinen Großvater und den Rakija ist einzigartig, und das gilt ebenso für seinen klassischen London Dry Gin. Der Name „7 Omens“ steht für sieben Vorzeichen. Diese sieben Vorzeichen finden sich in allem, was die Marke berührt, und es liegt an Ihnen, sie zu entdecken. Das erste verraten wir schon: die sieben Zutaten. Wilder Limburger Majoran, Hopfen, Wacholder, Bitterorange, Koriandersamen, Engelwurz und Iriswurz. Bei LURE trinken Sie 7 Omens als Gin Tonic.



City Distillery Maastricht



Restobar LURE tritt der „Mestreechter Brandslang“ bei



Angie Frijns-Voncken & Ivo Nijskens

2026 ist die Restobar LURE in die illustre Gesellschaft der „Mestreechter Brandslang“ aufgenommen worden, eine Krönung der harten Arbeit von Ivo Nijskens (Küchenchef) und Angie Frijns-Voncken (Gastgeberin), seit dem 1. Januar 2023 Inhaber und Betreiber der Restobar LURE.

Die Mestreechter Brandslang ist ein Zusammenschluss von 15 Lokalen, die zur Spitze der Maastrichter Gastronomie gehören. Jedes hat seinen eigenen Charakter und seine eigene Atmosphäre, und alle verbindet eines: Sie alle schenken Brand Pils vom

Fass aus! Zusammen bilden sie eine Route, die sich wie eine Schlange („slang“) durch die Stadt windet, über Plätze wie den Markt und den Vrijthof und durch idyllische Viertel wie Wyck, das Stokstraatkwartier und das historische Jekerkwartier. Wer dieser Route folgt, sieht mehr als 2.000 Jahre Geschichte an sich vorbeiziehen, die die typische Atmosphäre von Maastricht atmet: ein Stückchen „Ausland“ in den Niederlanden ...

Wählen Sie die Brandslang-Route, die am besten zu Ihnen passt, und genießen Sie alles, was Maastricht, die teilnehmenden Lokale und natürlich Brand-Bier zu bieten haben. Es gibt fünf Themenrouten: D'n Ingel, Mestreechter Geis, Mooswief, Servaos und Lambertus. Wenn Sie „The Game“ spielen, entdecken Sie Maastricht spielerisch (neu), indem Sie Aufgaben lösen, und erhalten als Belohnung ein schönes Andenken für die vollendete Mestreechter Brandslang!

Seit den Anfängen der Mestreechter Brandslang (kurz vor der Jahrtausendwende) sind Teilnehmer die Route gelaufen und haben die Lokale besucht, um ein gut gezapftes Glas Brand Pilsener oder eines der anderen Qualitätsbiere von Brand zu trinken. Nicht jeder hat das an einem Tag geschafft, aber das muss ja auch nicht sein. Nehmen Sie sich Zeit, und trinken Sie ruhig noch ein Brand-Bier. Jedes Jahr hat die Mestreechter Brandslang beim „t Prevenemint“ einen eigenen Stand, an dem die teilnehmenden Lokale ihre Kräfte bündeln und erneut beweisen: „Teamwork makes the dream work“!

www.mestreechterbrandslang.nl

Veranstaltungen

Herbst / Winter 2026 – 2027 · Die wichtigsten Feiertage und Veranstaltungen im und um das Jekerkwartier

OKTOBER

- | | |
|----|---------------------------------------|
| 4 | Welttierschutztag |
| 10 | Jekerjazz 2026 mit Livemusik bei LURE |
| 25 | Beginn der Winterzeit |
| 31 | Halloween |

NOVEMBER

- | | |
|----|--|
| 11 | Der 11.11.: Beginn der Karnevalssaison |
| 14 | Ankunft von Sinterklaas |
| 27 | Black Friday |
| 28 | Eröffnung von „Magisch Maastricht Vrijthof“ (bis 29. Dezember) |

DEZEMBER

- | | |
|----|---|
| 4 | Ambers Geburtstag |
| 24 | Heiligabend: LURE ab 17:00 Uhr geschlossen |
| 25 | Erster Weihnachtstag: LURE zum Abendessen geöffnet (Reservierung erforderlich) |
| 26 | Zweiter Weihnachtstag: LURE zum Abendessen geöffnet (Reservierung erforderlich) |
| 29 | Abschluss von „Magisch Maastricht Vrijthof“ |
| 31 | Silvester: LURE bis 17:00 Uhr geöffnet |

JANUAR

- | | |
|----|--|
| 1 | Neujahr: LURE geschlossen |
| 6 | Heilige Drei Könige |
| 10 | Proklamation des Stadtprinzen von Groet Mestreech (Markt, 15:11 Uhr) |

FEBRUAR

- 7.-9. VASTELAOVEND (Karneval) in Maastricht: LURE geschlossen
- 10 Aschermittwoch (Heringsessen): LURE geschlossen
- 14 Valentinstag (folgen Sie unseren Social-Media-Kanälen für unser Valentinsmenü)

MÄRZ

- 13.-18. „Jeker Jazz feiert TEFAF“ (folgen Sie unseren Social-Media-Kanälen für unser Musikprogramm)
- 26 Karfreitag
- 28 Ostersonntag · Beginn der Sommerzeit
- 29 Ostermontag

APRIL

- 17 Amstel Gold Race (Jedermann)
- 18 Amstel Gold Race (Profis)
- 27 Königstag: bei LURE immer ein Fest, mit Hüpfburg für die Kinder, Außenbar und vielen weiteren Überraschungen. Folgen Sie unseren Social-Media-Kanälen für mehr Infos.

Das Jekerkwartier

GEDICHT VON JAN JANSSEN, MAASTRICHTER STADTDICHTER · FREIE ÜBERSETZUNG

Wo die Jeker sprudelt, wenn nicht braust,
um heimlich
plätschernd zu verschwinden scheinen
um wieder spritzend wie ein klingender Kuss
mit viel Bravour
das Mühlrad seine Arbeit tun zu lassen.

Dort, wo Gastfreundschaft
dich in aller Ruhe
genießen lässt
die Stimmung in dich aufnehmend
lauschend, manchmal plaudernd

wo das Laub der Bäume
rauscht
und laue Luft
dich träumend
ein goldenes Bier genießen lässt

wo der Karneval
in seiner Pirouette
den Alltag kurz verschwinden lässt
um Festfreude zu umarmen
das Leben feiernd
einander wärmend

auch das ist unsere Stadt
Geschichte vieler Jahrhunderte
ab und zu greifbar, fühlbar
Traditionen lässt sie aufleben
ob du lange kommst
oder nur kurz bleibst

Wisse ... Maastricht bleibt dir in Erinnerung
und lässt dich nie mehr los
unser Geis hat dich gepackt
auch wenn du von weit her kommst.



Das Jekerkwartier: eine Entdeckung wert!

Willkommen! Willkommen in unserer Stadt, unserem Maastricht. Schön, dass Sie da sind. Wir haben Sie schon erwartet, denn wir haben viel zu bieten. Sie werden Maastricht kennenlernen, und Maastricht kann Ihre Erwartungen und Wünsche erfüllen. Woran dachten Sie, als Sie nach Maastricht kamen? Lassen Sie mich raten! Romantik?! Sie lieben Romantik und alles, was dazugehört? Wirklich? Dann sind Sie in Maastricht genau richtig! Wir haben eine Fülle gemütlicher schmaler Gassen, net-

ter kleiner Läden, Cafés mit urgemütlichen Terrassen und Geschäfte mit hochwertigen Antiquitäten aus aller Welt. In Ihrem eigenen Tempo können Sie genießen und entdecken, was es zu finden gibt.

Dann kann ich Ihnen das Jekerkwartier empfehlen. Es liegt direkt neben dem Zentrum unserer Stadt: einfach die richtige Abzweigung nehmen, und schon sind Sie da. Über den Onze Lieve

Vrouweplein gehen Sie in Richtung Koestraat, und schon kommt Ihnen die französische Atmosphäre entgegen. Die Stühle und Tische an den Fassaden laden ein, die Köstlichkeiten zu probieren, die Sie riechen. Sie werfen einen Blick in die Bisschopsmolen, und der Duft von frischem Brot und Gebäck kitzelt Ihre Nase. Die kleinen Läden in der Nähe laden zum Hineinschauen ein.

Sie sind in „unserem“ Quartier Latin gelandet, wo Kunst und Kunstsinn in den Ateliers zu wahrer Schönheit verschmelzen. Die Sint Pieterstraat hat eine Fülle hochwertiger Kunst- und Antiquitätengeschäfte. Stöbern ist erlaubt, auch im gemütlichen Lädchen des „Smaakmaker“. Kurz: eine Straße, um zu genießen, was man sieht, riecht und vielleicht probiert.

Lust auf einen Hauch Spätmittelalter? Neben dem gemütlichen Café „de Pieter“ finden Sie die Stadtmauer, die Maastricht ab dem 13. Jahrhundert vor allzu habgierigen Herrschern schützen sollte. Streichen Sie mit der Hand über die Mauer, schließen Sie die Augen und hören Sie in Gedanken die Spanier auf der anderen Seite, die versuchen hereinzukommen. Schlüpfen Sie in das

Hilariusstraatje, die schmalste Gasse unserer Stadt. Auch das ist Maastricht.

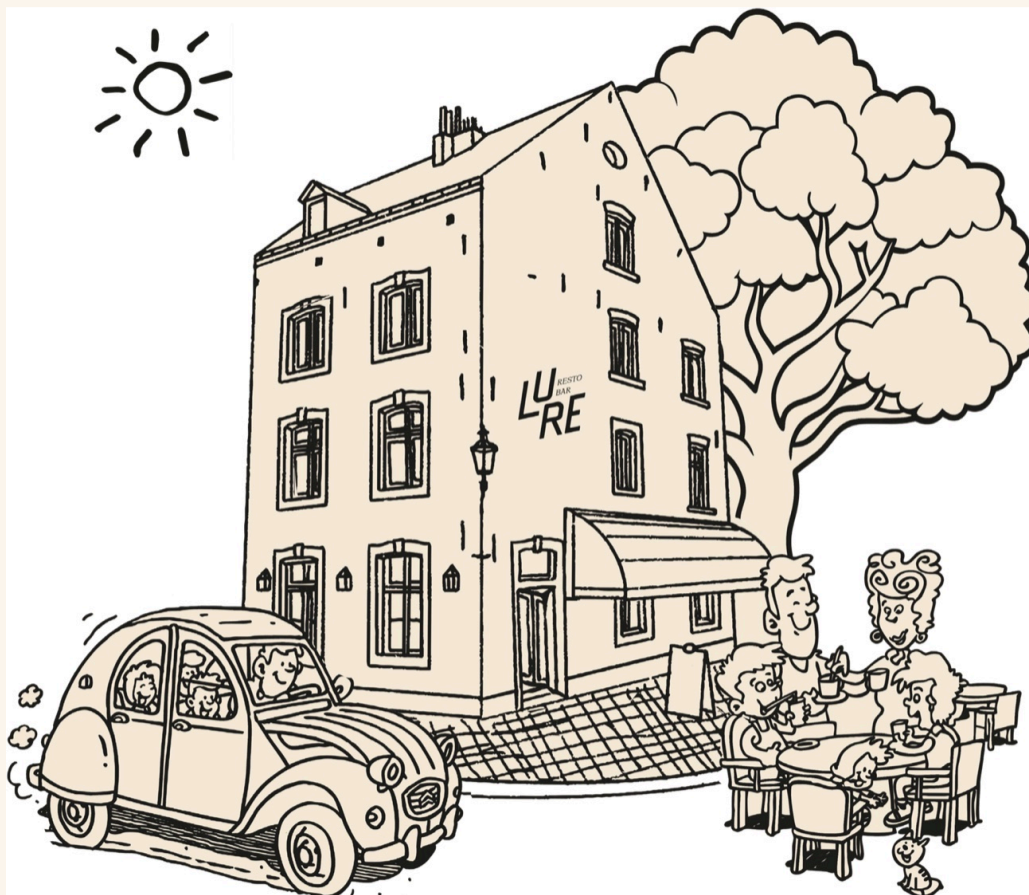
Über die gemütliche Straße „Lang Grachtje“ erreichen Sie die grüne Oase der Grote Looiersstraat. Die Terrasse von LURE direkt vor Ihnen lädt zu einer kühlen Erfrischung ein, und weiter hinten in der rechten Ecke der Straße finden Sie im Naturhistorisch Museum (Naturkundemuseum) eine reiche Sammlung. Da wird man ganz still. Dort treffen Sie auch Bèr, das Skelett des Mosasaurus, das im Boden des Sint Pietersberg gefunden wurde. Hier stehen Sie einem prähistorischen Tier aus unserer eigenen Umgebung Auge in Auge gegenüber. Wenn das nicht spannend ist?

Das Jekerkwartier ist wirklich einen Besuch wert. Sie entdecken Maastricht auf ganz andere Weise, denn dieses Viertel atmet Maastricht und ist Maastricht. Für einen Tag mit etwas weniger Hektik ist es die ideale Umgebung. Gehen Sie auf Entdeckungsreise und lassen Sie sich verzaubern ...

Für die kleinen Lures und Lurettes

Möchtest du dieses Bild schön ausmalen? Sag einfach unserem Team Bescheid, dann bekommst du eine Mappe mit Buntstiften! Welche Farbe gibst du der Restobar LURE?

Name: _____ Alter: _____



LURE-Suchrätsel

Findest du alle versteckten Wörter?

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

- SARTISPRITZ
- NIJNTJE
- VOLAUVENT
- AMBER
- RESTO BAR LURE
- SEVENOMENS
- COQUAVIN
- PETITPARIS
- TITYHAAKEN
- BRANDSLANG
- VROWVERZJEVE
- ANNIEVANLOO
- PLATEAUMIDI
- JOHNTANA
- SERVAASLEGENDE
- LUREBLOND
- EXTASEAUCHOCOLAT
- PATEDECANARD

Nehmen Sie diese LURE Gezèt gern mit nach Hause.



Kontakt

+31 (0)43 321 1775

info@restobarlure.nl

www.restobarlure.nl

Adresse

Grote Looiersstraat 7
6211 JH Maastricht

Öffnungszeiten

Montag geschlossen

Dienstag – Sonntag 12:00 – 00:00 Uhr

Mittagessen 12:00 – 17:00 · Abendessen ab 17:00

Tisch reservieren auf restobarlure.nl

Redaktion: Gino Frijns · Originalgestaltung: geenflauwidedesign.nl · Diese deutsche Ausgabe ist eine Übersetzung der LURE Gezèt Nr. 5 (Oktober 2026). Speisekarte und Preise entsprechen der gedruckten Ausgabe; Preisänderungen vorbehalten.