

LURE GEZÈT

restobarlure.nl | info@restobarlure.nl

OKTOBER 2026 | NR.5

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.

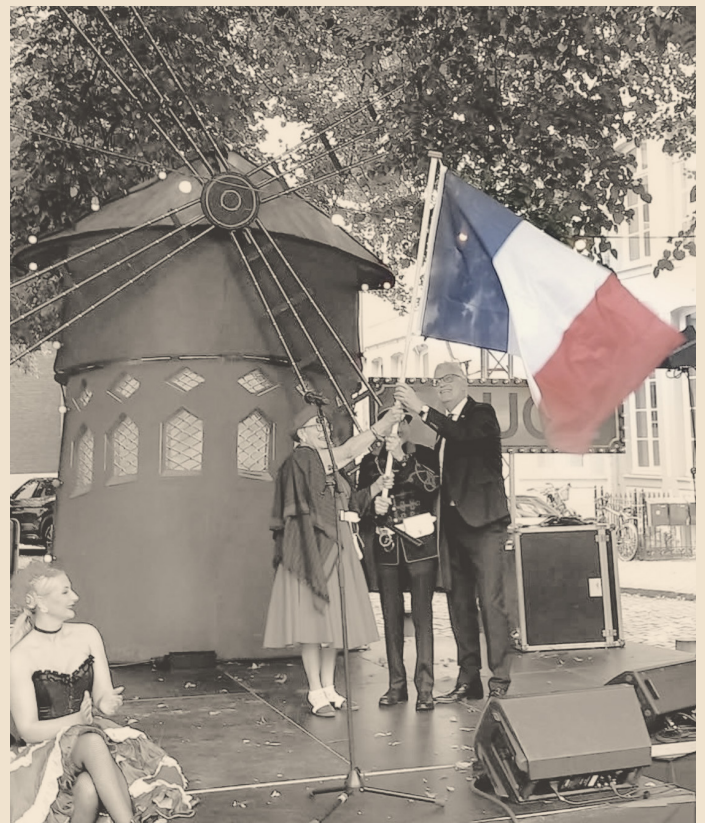
'PETIT PARIS TERUGBLIK'

HET GEVOEL VAN PARIJS IN MAASTRICHT

In het historische Maastricht vind je plekken waar je je even in Frankrijk waant. Vooral in het Jekerkwartier hangt een unieke sfeer die door locals liefkozend "Het Quartier Latin van Maastricht" wordt genoemd. Terrassen, oude straatjes, boetiekjes, galerieën en Franse bistro's zorgen voor een Parijse beleving. Zo wordt het plein bij Restobar LURE zelfs letterlijk gezien als een klein stukje Parijs, waar Jeu de Boules, historie, creativiteit en gezelligheid samenkomen.

Maastricht staat bekend om haar bourgondische levensstijl en dat zie je terug in de vele Franse invloeden; hier draait alles om lange, late diners, goede wijn en het genieten van het leven!

LURE
RESTO
BAR



Petit Paris - De geschiedenis

Het evenement "Petit Paris" is een bijzonder stukje Maastrichtse cultuurgeschiedenis uit de jaren '60. Het was geen officieel festival zoals we dat nu kennen, maar eerder een volksfeest of straattheater dat spontaan uit de buurt zelf ontstond. Petit Paris was een jaarlijks terugkerend evenement in Maastricht, dat plaatsvond in de Platielstraat en op het Amorsplein. De buurt werd omgetoverd tot een Parijse wijk. Denk hierbij aan: straatversiering in Franse stijl, muziek en chansons, dans (Cancan en Burlesque), theater en improvisatie en kunstenaars. Dit alles met een uitgesproken Franse knipoog naar het Quartier Latin, Montmartre en Le Moulin Rouge. Ook zangers en entertainers uit Maastricht en omgeving waren onderdeel van dit volksfeest. De markante Maastrichtenaar Giel 'De Piele' Hamelaers kroop in de huid van de Franse Gendarme 'Le Pilain', die erop toezag dat tijdens Petit Paris alles vreedzaam verliep. Er werd een sfeer gecreëerd die de bezoekers liet zweven tussen fictie en werkelijkheid: "Gebeurt dit écht of is het allemaal theater?!" In 1967 werd de laatste editie van Petit Paris georganiseerd, waarmee tot groot verdriet van menig Maastrichtenaar een einde kwam aan deze mooie en bijzondere traditie.



een Frans ontbijt in de Grote Looiersstraat, werd Petit Paris geopend door Mr. Hans Meijer, Consul van Frankrijk. Samen met Tity Haaken en De Piele Hamelaers hees hij de Franse vlag terwijl de Marseillaise luidkeels werd meegezongen door alle aanwezigen. Daarna betraden bekende Maastrichtse artiesten als John Tana, Ziesjoem, Duo X-Elle en aanstormende lokale helden 'Sjeng, Sjer en de Sjele' de verschillende podia. Maar het publiek werd ook verrast door bijzondere samenwerkingen van bekende Maastrichtse artiesten zoals Roger Villevoye & Barbara Dijk en Jules & Vivienne, twee duo's die de Franse chansons met zoveel bezieling brachten, dat ze al snel uitgroeiden tot publiekslievelingen. Ook jong aanstormend talent kreeg de kans zich op het podium te presenteren; The Artful Dodger en Trio Bel-Air (van het Conservatorium Maastricht) waren hier de levende voorbeelden van. Op Zaterdag wist Francine Recca op het podium 'Le Bistrot Parisien' als afsluiter alle harten te veroveren met haar prachtige, warme stemgeluid.

Zoals in de vorige editie van de Lure Gezèt uitvoerig uitgelicht, kon ook de Piele Hamelaers niet ontbreken om als 'Le Pilain' de orde te bewaken tijdens Petit Paris. Deze rol werd op majestueuze wijze vertolkt door Harry Coolen. Menig oudere Maastrichtenaar vroeg zich serieus af of De Piele daadwerkelijk uit zijn as herrezen was... De Piele was de rode draad door Petit Paris, samen met de dames van Wonderland Burlesque, die 2 dagen lang zowel de straten als de podia in het Jekerkwartier op haar grondvesten hebben laten schudden met hun geweldige dansuitvoeringen (waaronder uiteraard de Cancan) en ondeugende Burlesque.

Annie van Loo

Grondleggers van Petit Paris waren Annie van Loo en Harie Haaken. Vooral Annie stond bekend vanwege haar grote liefde voor de stad Maastricht en al haar tradities. Met name de Vastelaovend (Carnaval) was voor Annie ieder jaar weer een hoogtepunt. De vele typetjes die zij speelde zoals Vrow Verzjevè (een typetje van Alfons Olterdissen), Madame Germaine (tijdens Petit Paris), 'Sole Mio' (in de Carnavalsoptocht en tijdens het Hermeniekiskonkoer op het Vrijthof) en De Aw en d'n Awwe, samen met haar man Harie. Toen door de Golfoorlog in 1991 Carnaval dreigde te worden afgelast, heeft Annie als Vrow Verzjevè op de Markt voor duizenden mensen een vurig betoog gehouden dat ervoor gezorgd heeft dat de Vastelaovend in Maastricht toch door kon gaan.

Annie bedacht en schreef ook de 'roeije draad' (rode draad) van het in de jaren '80 en '90 populaire artiesten-duo 'Berb en Gradus', gespeeld door Annie's zoon Math Haaken en Maastricht's bekendste volkszangeres Beppie Kraft. Ontelbare liedjes en gedichten vóór en óver haar geliefde Maastricht komen van Annie's hand en in 2013 werd zij postuum geëerd met een theatervoorstelling waarin al haar creaties samenkwamen. Annie mag dan ook met recht de ongekroonde koningin van de Maastrichtse Vastelaovend van haar tijd genoemd worden. En zelfs daarmee doen we haar tekort: haar bijdrage aan de rijke culturele geschiedenis van Maastricht overstijgt alleen Carnaval en zal tot in de lengte van dagen deel uit blijven maken van de ziel van onze mooie stad!



De terugkeer van Petit Paris

Op zaterdag 19 en zondag 20 september was het dan eindelijk zover: 'Petit Paris' keerde terug in Maastricht en dit keer in het Jekerkwartier! Op initiatief van Gino Frijns, *Voorzitter van de Stichting Ondernemers Jekerkwartier Maastricht en partner van een van de twee eigenaren van Restobar Lure* (zie pagina 21), herrees het bekende evenement uit de jaren '60 uit haar as. Op maar liefst 3 podia waren diverse bekende en minder bekende (lokale) artiesten te bewonderen, werd er Cancan gedanst door de straten, konden



bezoekers genieten van Burlesque voorstellingen, mimespelers, Franse Oldtimers, werd er pétanque gespeeld en konden bezoekers zich laten portretteren door Frank de Vreeze van 'Mooie Streken'. Elk podium had een eigen thema: 'La Tour Eiffel', waar een 8 meter hoge Eiffeltoren met 2.400 ledlampjes dé eyecatcher van het plein voor de Minderbroederskerk was. Op het plein tegenover Restobar LURE was het podium 'Le Moulin Rouge' te vinden, waar de markante gevel van het beruchtste cabarettheater ter wereld werd nagebouwd. Dan was er nog een podium onder de naam 'Le Bistrot Parisien'; een klein, intiem podium op de hoek van de Stenenbrug en de Koestraat. De naam van dit podium is een referentie naar de gezellige horecazaken in de Koestraat, die zo uit een Parijse wijk zouden kunnen zijn overgewaaid. Nadat bewoners en ondernemers van het Jekerkwartier op zaterdag samen genoten hadden van

Tity Haaken

Eregast van Petit Paris was Tity Haaken, dochter van de grondleggers van Petit Paris Annie van Loo en Harie Haaken. Tity wist jong en oud te raken met het voordragen van een schat aan liedjes, teksten en gedichten die haar moeder in de jaren '60 heeft geschreven voor en over Maastricht, Petit Paris en over De Piele. Vele oudere Maastrichtenaars, die als kind Petit Paris nog hebben meegemaakt, waren zichtbaar tot tranen geroerd door Tity's bezielende voordracht, in de wetenschap dat ook hún ouders ooit hebben genoten van deze legendarische poëzie, destijds voorgedragen door Tity's moeder Annie.

Petit Paris 2026 mag met recht een daverend succes genoemd worden! Op beide dagen waren duizenden bezoekers getuige van de wederopstanding van een oude traditie en de pers was op zaterdag massaal uitgerukt om verslag te doen van dit mooie volksfeest. Organisator Gino Frijns, die dit hele evenement volledig in z'n eentje heeft bedacht en georganiseerd, kijkt met trots terug op zijn droom die werkelijkheid is geworden: het Petit Paris van de jaren '60 teruggeven aan de Maastrichtenaars; met respect voor de nostalgie van het evenement, verbinding met het heden en met een knipoog naar de toekomst! Jong en oud verenigd in een ongedwongen, gezellige sfeer waar niks moet en alles kan. Vanuit bewoners, ondernemers, bezoekers en de media is de steeds terugkerende vraag die hem gesteld wordt: "Is een traditie opnieuw geboren en komt Petit Paris in 2027 terug?" Als het aan Gino ligt is het antwoord hierop volmondig: "JA!"



Speciaal woord van dank!

Een evenement als Petit Paris in je eentje organiseren valt niet mee, daarom wil ik één persoon bedanken uit de grond van mijn hart. Iemand die vanaf de eerste dag geloofde in mijn droom en mijn ideeën, die mijn passie voelde en een enorme financiële bijdrage heeft geleverd door voor een héle scherpe prijs alle podia, geluid, licht, technici en stagemanagers te leveren! Vlekkeloos verlopen en super-professionele mensen allemaal! Naast dit alles heeft hij zoveel meer zorgen bij mij weggenomen en was hij mijn steun en toeverlaat, degene waar ik mijn hart kon luchten en vooral degene die als ik op het punt stond op te geven, me weer de kracht en moed gaf om toch door te zetten: Guido Wetzels, YOU ROCK! KBBLY, Gino.

Guido is eigenaar van het bedrijf G-Tech Audio & Light : www.gtech-av.nl



CAFÉS

CAFÉS DE LURE

LURE Latte	5.7
<i>Latte Macchiato met Monin Popcorn en slagroom</i>	
Pistache Latte	5.7
<i>Latte Macchiato met Monin Pistache en slagroom</i>	
Hazelnut Latte	5.7
<i>Latte Macchiato met Monin Hazelnut en slagroom</i>	
Milky Vanilla	5.7
<i>Café Latte met Monin Vanilla uit Madagascar</i>	

CAFÉS CLASSIQUES

Café	3.4
Cappuccino	4
Espresso	3.4
Espresso Macchiato	3.6
Espresso Doppio	4.9
Espresso Doppio Macchiato	5.1
Latte Macchiato	4.5
Café Latte <i>(koffie verkeerd)</i>	4.2
Flat White	5.2
Decafé	3.6
Iced Coffee	5.7
<i>Koffie, melk, Monin Vanille, ijsblokjes</i>	

<i>Havermelk</i>	+ 0.8
------------------	-------

THÉ

Thé Richard <i>(diverse soorten)</i>	3.2
Verse Munt <i>(+ honing)</i>	4.5
Verse Gember <i>(+ honing)</i>	4.5

CHOCOLAT

Chocomel <i>(warm of koud)</i>	4
Chocomel met slagroom	4.6

SPÉCIALITÉS DE LURE

Café LURE	<i>(Frangelico)</i>	9
Café Français	<i>(Grand Marnier)</i>	9
Caffè Italiano	<i>(Amaretto)</i>	9
Café Español	<i>(Tia Maria)</i>	9
Cafè Português	<i>(Licor Beirão)</i>	9
Cafè 43	<i>(Licor 43)</i>	9
Irish Coffee	<i>(Jameson Whiskey)</i>	9
Irish Cream Coffee	<i>(Baileys)</i>	9

Lekker voor bij de koffie:	
Brusselse wafel	8.5
<i>Vanille ijs - aardbeiensaus - slagroom</i>	

Warme appeltaart	10.5
<i>Homemade - vanille ijs</i>	

Menu

WARME DRANKEN	4
---------------	---

LUNCH & BORREL	5
----------------	---

DINER	6
-------	---

KIDS-KAART & DESSERT	7
----------------------	---

KOUDE DRANKEN	8
---------------	---

BIER	9
------	---

APERITIEF & SPRITZERS	10-11
-----------------------	-------

ALCOHOLVRIJ GENIETEN	11
----------------------	----

COCKTAILS & SPIRITS	14
---------------------	----

LURE'S WIJNKAART	17
------------------	----



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!

REDACTIE EN EDITING: Gino Frijns
VORMGEVING: *geenflauwideedesign.nl*

LUNCH

12:00 - 17:00

LURE-tip! Breid je broodje uit met een mini-soepje van de Chef	3
--	---

Broodje Japanese Chicken*	14.5
<i>Kip - wasabi mayonaise - wasabi crunch - sesam</i>	

Broodje Warme Geitenkaas* V	13.5
<i>Rucola - walnoten - honing - appel</i>	

Broodje Tonijn*	12.5
<i>Tonijnsalade - cocktailsaus - rode ui</i>	

Broodje Carpaccio*	14.5
<i>Rundercarpaccio - truffel - Parmezaanse kaas pijnboompit</i>	

Plateau midi	15
<i>Soup du Jour, kroket, sneetje gezond</i>	

Uitsmijter	11
<i>Ham</i>	+1
<i>Kaas</i>	+1
<i>Bacon</i>	+1

“Heeft u een allergie?
Meld het a.u.b. aan onze medewerkers”

BORREL

VANAF 12:00

Nacho's V	12.5
<i>Sour cream - chilisaus - guacamole</i>	
<i>Supplement Pulled Pork</i>	5

Broodplank	7.5
<i>Rustiek witte bol (200 gram) met diverse dips</i>	

Ambachtelijke rundvleesbitterbal Elite	8.5 12.5 16.5
<i>6 / 9 of 12 stuks (inclusief mosterd)</i>	

Borrelgarnituur	10 19
<i>10 of 20 stuks (inclusief 2 sausjes)</i>	

Mini Loempia's V	8
<i>10 stuks - chilisaus</i>	

“Wij hanteren 1 rekening per tafel,
dank voor uw begrip.”

Broodje met Kaaskroketten* V	12.5
<i>2 kaaskroketten - Aceto Balsamico - rucola - appel</i>	

Croque LURE V	12.5
<i>Brie - truffeltapenade - walnoot</i>	

Lure Burger	20.5
<i>Brioche - beef - bacon - kaas- frites</i>	

Pulled Pork Burger	19.5
<i>Brioche - homemade Pulled Pork - coleslaw - frites</i>	

Vol-Au-Vent au Poulet	18.5
<i>Kippenpasteitje - sla - frites</i>	

Soup du Jour V	8.5
<i>Dagelijks wisselend recept, inclusief brood</i>	

Uiensoep	9.5
<i>Gegratineerd met kaas en brood, inclusief brood</i>	

Salade Geitenkaas V	18
<i>Geitenkaas - walnoten - honing - brood</i>	

Glutenvrij broodje	1.5
--------------------	-----

* *Geserveerd op een Bruine Boeren Bol*
V = *Vegetarisch*



DINER

VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Rund <i>Truffel - Parmezaanse kaas - pijnboompit - brood</i>	14.5
Champignons à l'Escargots V <i>Gebakken champignons - gratineerd - brood</i>	14
Scampi Bisquesaus <i>Gebakken Scampi - romige bisquesaus - brood</i>	15.5
Escargots (6, 9 of 12 stuks) <i>Wijngaardslakken in knoflookboter - brood</i>	13 19 25
Pâté de Canard <i>Eendenpaté - brioche - bosbessenchutney</i>	14.5
Krokant gebakken Camembert V <i>Met calvadosappel</i>	13
Broodplank <i>Rustiek witte bol (200 gram) met diverse dips</i>	7.5

“Wij hanteren 1 rekening per tafel,
dank voor uw begrip.”



“Heeft u een allergie? Meld het onze medewerkers”

HOOFDGERECHTEN

Steak de Paris* <i>Runder Diamanthaas (180 gram) - pepersaus</i>	26.5
Poisson du Jour* <i>Wisselend visgerecht</i>	Dagprijs
Confit de Canard* <i>Sous vide bereid - bosvruchtensaus</i>	25.5
LURE burger* <i>Beef - bacon - kaas</i>	20.5
Coq au Vin* <i>Hoender - gestoofd - gevulde rodewijnsaus</i>	23.5
Canneloni V <i>Gevuld - geitenkaas - groenten - pestosaus - Parmezaan</i>	20
Pasta Pomodori Mascarpone V <i>Linguine - romige tomatensaus - rucola - geitenkaas</i>	18.5

SUPPLEMENTEN

VANAF 12:00

Frites (met mayonaise)	5
Zoete aardappelfrites (met mayonaise)	6
Aardappelkroketjes 10 stuks (met mayonaise)	5.5

VOOR DE KLEINE LURES EN LURETTES

VANAF 12:00

“Broodje NIJNTJE” <i>Ham / kaas toast - ketchup</i>	8	L'extase au Chocolat <i>Chocolade ijs - chocoladesaus - brownie - Baileys</i>	11.5
Sneetje kroket <i>Sneetje wit - rundvleeskroket</i>	6	Coupe Noisette <i>Malaga ijs - notenmix - caramelsaus - slagroom</i>	10.5
Kidsbox: - Keuze uit: frikandel / kroket / kipnuggets - Frietjes - Appelmoes - Verrassing	9.5	Crème Brûlée <i>Vanillecustard - gekarameliseerde suiker</i>	8.5
Poffertjes <i>Poedersuiker - schenkstroop</i> <i>Met vanille ijs</i>	7.5 +1.5	Affogato <i>Vanille ijs - espresso - Frangelico (hazelnootlikeur)</i>	8.5
Fête d'enfants <i>2 bolletjes vanille ijs - ardbeiensaus - sprinkles</i> <i>slagroom - lolly</i>	5.5	Espresso Martini <i>Vodka - koffielikeur - espressoshot</i>	11.5
		Kaasplateau <i>3 kazen - walnoten - appelstroop - brood</i>	12.5



BON APPÉTIT

DESSERT

VANAF 12:00

LURE'S Dessert 'SNICKERS' (onze hemelse creatie) <i>Brioche sandwich - pindakaas - chocolade ijs - caramelsaus</i> <i>(let op: dit gerecht heeft een langere bereidingstijd)</i>	12
Brusselse Wafel <i>Vanille ijs - aardbeiensaus - slagroom</i>	8.5
Apple Crumble <i>Homemade - vanille ijs</i>	10.5
L'extase au Chocolat <i>Chocolade ijs - chocoladesaus - brownie - Baileys</i>	11.5
Coupe Noisette <i>Malaga ijs - notenmix - caramelsaus - slagroom</i>	10.5
Crème Brûlée <i>Vanillecustard - gekarameliseerde suiker</i>	8.5
Affogato <i>Vanille ijs - espresso - Frangelico (hazelnootlikeur)</i>	8.5
Espresso Martini <i>Vodka - koffielikeur - espressoshot</i>	11.5
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

LURE'S "MENU DU CHEF" *

Wisselend 3-gangen keuzemenu van de Chef
Vraag onze bediening naar het menu van vandaag

44

WIJNARRANGEMENT

Een selectie uit onze huiswijn-collectie,
passend bij elke gang
(voor 3-gangen)

17.5 p.p.

* Deze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
V Vegetarisch



HOME MADE LEMONADE'S*

LURE's Lemonade (Lavande / Lavender)	4.9
Passion Sensation	4.9
Watermelon Royale	4.9
Hibiscus Heaven	4.9
Cherry Blossom	4.9

HOME MADE ICED TEA*

Sparklin Citrus IceT	4.9
Green Iced Tea	4.9

* Keuze tussen Still of Sparkling

EAUX

Spa Reine	25 cl.	3.4
Spa Intense	25 cl.	3.4
Evian Tafelwater Plat	33 cl.	4.3
Evian Tafelwater Plat	75 cl.	7.9
Badoit Tafelwater Bruis	33 cl.	4.3
Badoit Tafelwater Bruis	75 cl.	7.9

SODAS

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

SCHWEPPES SELECTION (20 cl.)

Schweppes Selection Premium Tonic	4.5
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus	4.5
Schweppes Selection Ginger Ale	4.5
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili	4.5



BIEREN OP FLES

AMBER		
De Maltezer	33 cl.	7.5
BLOND		
Duvel	33 cl.	6
La Chouffe	33 cl.	6
Klinker Mestreechs Bloond	33 cl.	7
(gelimiteerde LURE editie)		
DONKER		
Gouden Carolus	33 cl.	6.2
Brand Oud Bruin	20 cl.	3.5
WIT		
Vedett Extra White	33 cl.	5.8
TRIPEL		
Lefort	33 cl.	6.5
Van Veldeke (Servaas Legende)	33 cl.	7.3
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.	6.9
ALCOHOLVRIJ		
Birra Moretti	30 cl.	4
La Chouffe	33 cl.	5.2
Liefmans Fruitesse	25 cl.	5
Amstel Radler	30 cl.	4

BIEREN

VAN DE TAP

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

Wisseltap Brand *Vraag onze medewerkers*
Wijlre's Specials (wisselend) *Van Wijlre's Brouwmeester*



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





APÉRITIFS DE LURE

LILLET Spritz (*Ons Huisapéritief*) 8
Lillet Rosé - Schweppes Tonic - Grapefruit

LILLET Fizz 8
Lillet Blanc - Vlierbloesem - Bruiswater - Limoen

LILLET Rougette 8
Lillet Rouge - Schweppes Bitter Lemon - Citroen

8

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.

NIX18

SPRITZERS

Aperol Spritz 8.5
Aperol - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel

Sarti Spritz 8.5
Sarti Rosa - Prosecco - Bruiswater - Limoen
(likeur van bloedsinaasappel, passievrucht & mango)

Campari Spritz 8.9
Campari - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel

Limoncello Spritz 8.9
Ramazzotti Limoncello - Prosecco - Bruiswater - Citroen

Hugo 8.9
Vlierbloesemsiroop - Prosecco - Bruiswater -
Limoen - Munt



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

ALCOHOLVRIJ GENIETEN

Crodino 6.5
Hét Italiaanse alcoholvrije bitterzoete aperitief

GIGI's 5.5
Schweppes Selection Ginger Ale - Munt - Limoen

PorNOstar Martini 9.5

Sicilian Twist 9
Lyre's Amaretti - Schweppes Bitter Lemon - Citroen

Lyre's London Dry G&T 9
Lyre's Dry London Spirit -Schweppes Selection Tonic
Sinaasappel - Garnering

Lyre's London Dry PINK G&T 9
Lyre's pink London Spirit -Schweppes Selection Tonic
Sinaasappel



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:

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

LURE woordzoeker

Kun jij alle verborgen woorden vinden?

- SARTISPRITZ
 - NIJNTJE
 - VOLAUVENT
 - AMBER
 - RESTOBARLURE
 - SEVENOMENS
- COQAUVIN
 - PETITPARIS
 - TITYHAAKEN
 - BRANDSLANG
 - VROWVERZJEVE
 - ANNIEVANLOO
- PLATEAUMIDI
 - JOHNTANA
 - SERVAASLEGENDE
 - LUREBLOND
 - EXTASEAUCHOCOLAT
 - PATEDECANARD

GIN & TONIC *

Bobby's – NL	10.5
<i>Sinaasappel – Kruidnagel</i>	
7 Omens – NL <i>(City Distillery Maastricht)</i>	11
<i>Sinaasappel – Rozemarijn</i>	
Beefeater – UK	9.75
<i>Citroen – Jeneverbessen</i>	
Gin Mare – ES	12.5
<i>Gedroogde sinaasappel – Rozemarijn</i>	
Monkey 47 – GER	14.25
<i>Grapefruit – Jeneverbessen</i>	

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



LIKEUREN (50 ml.)

Pernod	5.5
Ricard	5.5
Ramazotti Limoncello	5.5
Ramazotti 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

À VOTRE SANTÉ!

GEDISTILLEERD (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

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
Noilly Prat Dry Vermouth	5.7
Carpano Punt e Mes Vermouth Rosso	5.7
Del Professore Vermouth <i>(The Legend)</i>	6.5

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



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

Lazy Red Cheeks	11.5
<i>Vodka – Frambozensap – Limoensap – Violet (Hibiscus infusie)</i>	
<i>Dé sensatie bij onze geliefde Zuiderburen!</i>	
Pornstar Martini	11.5
<i>Vanille Vodka – Passievruchtenpurée – Limoensap Shot Prosecco</i>	
Espresso Martini	11.5
<i>Vodka – Koffielikeur – Espresso shot</i>	
Cuba Libre	10.5
<i>Havana Club Especial – Vers limoensap – Coca Cola</i>	
Dark 'n Stormy	10.5
<i>The Kraken Rum – Vers Limoensap – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters</i>	
Moscow Mule	10.5
<i>Absolut Vodka – Vers limoensap – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters</i>	



EEN NIEUWE DISTILLEERDERIJ BINNEN DE STADSMUREN

CITY DISTILLERY
- Maastricht -



De kans dat je van Haris Puzic of City Distillery hebt gehoord is waarschijnlijk nog niet zo groot. Dat komt omdat er pas sinds dit jaar weer een distilleerderij is herrezen binnen de stadsmuren van Maastricht. En niet zomaar eentje: een waar écht gin wordt gestookt en waar je als leerling-stoker een workshop kunt boeken om langs te komen om je eigen flesje te destilleren. Met hulp van stookmeester Haris stook je binnen 2 uur je eigen recept.

DE RIDDER BROUWERIJ MAASTRICHT

De meeste Maastrichtenaren hebben wel eens gehoord van de “De Ridder”-brouwerij. En zo niet, dan kan niemand het grote neonlicht langs de Oeverwal in Wyck zijn ontgaan. Het pand is inmiddels monumentaal beschermd. Wat veel mensen niet weten, is dat veel grote brouwerijen vroeger een stoker in dienst hadden. Deze stokers destilleerden restgrondstoffen, zoals bijvoorbeeld bier dat door een productiefout niet voor verkoop geschikt was. In plaats van het weg te gooien, werd het uitgestookt en omgetoverd tot gedistilleerde producten. Het is daarom extra bijzonder dat dit mooie en bijzondere ambacht van destilleren in leven wordt gehouden in een wereld waar geur-, kleur- en smaakstoffen en massaproductie tegenwoordig de overhand nemen.

VAN RAKIJA NAAR GIN

Haris zijn roots liggen in Bosnië, waar zijn familie al generaties lang Rakija stookt, hét traditionele volksdrankje van de Balkan. Het is ook zijn favoriete drank, maar het lastige aan Rakija stoken is dat je maar één keer per jaar fruit hebt, en dan moet je hopen dat de oogst ook gunstig uitpakt. “Je wilt zo hoog mogelijk in fruitsuikers zitten en het fruit zo lang mogelijk laten hangen. Zo pluk je het mooiste fruit en maak je de mooiste

producten. Maar daarvoor zijn we overgeleverd aan moeder natuur,” zegt Haris. Daarom ging hij verder onderzoeken wat voor producten hij nog meer zou kunnen creëren, en kwam hij via de veelzijdigheid en het mysterie bij Gin uit.

Die liefde voor Rakija liet hij niet helemaal los: 3 jaar geleden bracht hij zijn eigen Rakija op de markt, genaamd Zivio (dat “proost” betekent), uit liefde voor de drank en ter ere van zijn opa en zijn twee zoontjes van 2 en 5 jaar. Het is een smaak die je waardeert of niet, en hij kan er sowieso maar een beperkte hoeveelheid van maken. Gin is daarentegen het hele jaar door te stoken met gedroogde producten, waardoor Gin het perfecte product is om jaarrond mee te werken.

7 OMENS: DE KLASSIEKE LONDON DRY GIN

Haris' verhaal over zijn opa en Rakija is uniek. Maar dat geldt net zo goed voor zijn klassieke London Dry Gin. De naam ‘7 Omens’ staat voor de 7 voortekenen. Deze 7 voortekenen zijn terug te vinden in alles wat het merk aanraakt, en het is aan jou om ze te ontdekken. Wij verklappen alvast de eerste: de 7 ingrediënten. Wilde Limburgse marjolein, hop, jeneverbes, bittere sinaasappel, korianderzaad, engelwortel en iriswortel.



LURE'S WIJNKAART

MOUSSEREND



Cielo 9° Frizzante

5.9 | 29.5

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.



CHAMPAGNE

ONZE SELECTIE CHAMPAGNES VAN BARON DAUVERGNE:

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 sprankelende 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).-

WITTE WIJNEN



Chardonnay 2025
IGP Renaissance de Ciceron

5.8 | 31.9

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 2025 del Veneto
IGT Monte Tondo

6.25 | 35

Veneto, Italië
Druiven: Pinot Grigio

Tropisch fruit en peer. Zeer elegante wijn, mooi in balans, typische Pinot Grigio. Echte doordrinker bij mooi weer! Net als de andere wijnen die wij voeren van het wijnhuis Monte Tondo een echte top-wijn!

Wijn-Spijs tip: bij de BORREL!

Grüner Veltliner 2025
von Haus Pfaffl

6.9 | 37.9

Niederösterreich, Oostenrijk
Druiven: Gruner Veltliner

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

Wijn-Spijs tip: Gaat heerlijk bij onze escargots, Pâté de Canard en gebakken Camembert.

Son d Sol 2024 Marisol Rubio

7.9 | 42.5

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 salades, Poisson du Jour, confit de Canard, Champignons à l'escargots en zeker ook de moeite waard bij de Carpaccio vanwege de geweldige match van deze wijn met truffel.

Deze wijnkaart is met zorg samengesteld door Thiessen Wijnkopers Maastricht



WITTE WIJNEN PER FLES

Sylvaner 2023 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: Poisson du Jour, Pasta Pomodori Mascarpone.

Apostelhoeve 2025 Cuvée XII Maastricht 47.5

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 afdronk is lang en verfrissend, met een blijvende indruk van fruit en terroir.

Wijn-Spijs tip: prachtig op zichzelf en heel goed te combineren met salades, Poisson du Jour, Confit de Canard.

Viognier Castelberg Zahringer 56.5

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: Salades, Confit de Canard, Escargots, Gebakken Camembert en de Pâté de Canard

ROSÉ



Domaine Saint Auriol
Réserve Rosé 2025 IGP 5.8 | 31.9

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! en carpaccio.



Restobar LURE toegetreden tot de 'Mestreechter Brandslang'

In 2026 is Restobar LURE toegetreden tot het illustere gezelschap van de 'Mestreechter Brandslang', een kroon op het harde werk van Ivo Nijsskens (chef-kok) en Angie Frijns-Voncken (gastvrouw), sinds 1 januari 2023 eigenaren en uitbaters van Restobar LURE.

De Mestreechter Brandslang is een samenwerking van 15 zaken die tot de top van de Maastrichtse horeca behoren. Ze hebben allemaal een eigen karakter en sfeer en komen samen door één verbindende factor: ze schenken allemaal Brand pils van de tap! Ze vormen samen een route die als een slang door de stad slingert en die loopt over pleinen als de Markt en het Vrijthof en je meeneemt door idyllische wijken als Wyck, het Stokstraatkwartier en het historische Jekerkwartier. Wie deze route volgt ziet meer dan 2.000 jaar geschiedenis aan zich voorbijtrekken die de zo kenmerkende sfeer van Maastricht ademt; het stukje 'buitenland' in Nederland...

Kies de Mestreechter Brandslang route die het beste bij jou past en geniet van al het moois dat Maastricht, de deelnemende Horecazaken en natuurlijk Brand Bier te bieden heeft. Er is keuze uit vijf themaroutes; D'n Ingel, Mestreechter Geis, Mooswief, Servaos en Lambertus. Speel je 'The Game', dan kun je door opdrachten uit te voeren spelenderwijs Maastricht (her)ontdekken en krijg je als beloning een mooi aandenken aan het voltooien van de Mestreechter Brandslang!

Vanaf het prille begin van de Mestreechter Brandslang (net voor de eeuwwisseling) hebben deelnemers de route gelopen en de zaken bezocht om een goed getapt glas Brand Pilsener of een van de andere kwaliteitsbieren van Brand te drinken. Niet iedereen is dat op één dag gelukt, maar dat hoeft ook niet natuurlijk. Neem er de tijd voor en drink dan gerust nog een volgend biertje van Brand.

De Mestreechter Brandslang heeft ieder jaar tijdens 't Prevenemint een eigen stand, waar de deelnemende Horecazaken eveneens hun krachten bundelen en maar weer bewijzen: 'Team work makes the dream work'!

www.mestreechterbrandslang.nl

“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 2024 5.8 | 31.9

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: Borreiplank, onze Lure-burger, Coq au Vin en natuurlijk alle vleesgerechten.

Zweigelt 2025 von Haus Pfaffl 6.8 | 37.5

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, en vooral bij de Steak de Paris!

RODE WIJNEN PER FLES

Septima Malbec 2024 / 2025 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 44.5
Superiore 2022 Monte Tondo

Veneto, Italië
Druiven: Corvina, Rondinella

Verleidelijk, gul, voluptueus. Krachtige fruitaroma's, kruiden (kaneel, nootmuskaat), 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 Coq au Vin of de Steak de Paris.

Châteauneuf-du-Pape 2022 57.5
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, nootmuskaat, zoethout en leer. Dit is zondoorstoofd, zacht, kruidig en zwoel. Een legende binnen het wijnkenners-gilde!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten, vooral bij de Coq au Vin.

Amarone della Valpolicella DOCG 2019 62.5
Monte Tondo (halfje) 37.5

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



Eiswein Schmitt Söhne* (375ml) 8.9 | 39.5

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, Coupe Noisette, Crème Brûlée.

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 en vooral bij L'extase au Chocolat

EVENTS

De belangrijkste feestdagen en evenementen in of rondom het Jekerkwartier

OKTOBER

4 Wereld Dierendag
10 Jekerjazz 2026 met Live muziek bij LURE
25 Ingang Wintertijd
31 Halloween

NOVEMBER

11 11e van de 11e – Start 'Vastelaovends Sezoen'
14 Intocht Sinterklaas
27 Black Friday
28 Opening "Magisch Maastricht Vrijthof" (t/m 29 december)

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 open tot 17.00 uur

JANUARI

1 Nieuwjaarsdag: LURE gesloten
6 Drie Koningen
10 Uitroepen Stadsprins Groet Mestreech (Markt – 15.11 uur)

FEBRUARI

14 Valentijnsdag (volg onze socials voor ons speciale Valentijnsmenu)
7 t/m 9 VASTELAOVEND IN MESTREECH: LURE gesloten
10 ASSELEGOONSDIG (Hieringbiete): LURE gesloten

MAART

13 t/m 18 "Jeker Jazz viert TEFAF" (volg onze socials voor ons muziekprogramma)
26 Goede Vrijdag
28 Eerste Paasdag
28 Ingang Zomertijd
29 Tweede Paasdag

APRIL

17 Amstel Gold Race (Toerversie)
18 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.

* 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' quatier 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](http://www.smakelijketen.nl)