

DINER

Gastrobar experience



t a s t e • s e n s e • e x c i t e

CHEF'S MENU

Chef's menu

Geniet van een zorgeloze avond vol verrassingen en culinaire hoogstandjes. Laat je smaakpapillen verwennen, terwijl je ontspant en geniet van goed gezelschap.

Enjoy a carefree evening full of surprises and culinary highlights. Indulge your taste buds while relaxing and enjoying good company.

3 GANGEN CHEFS MENU

3 course chefs menu

49,5

Voor • Hoofd • Na

Starter • Main • Dessert

4 GANGEN CHEFS MENU

4 course chefs menu

58

Voor • Tussen • Hoofd • Na

Starter • Entremet • Main • Dessert

5 GANGEN CHEFS MENU

5 course chefs menu

66

Voor • Tussen • Tussen • Hoofd • Na

Starter • Entremet • Entremet • Main • Dessert

6 GANGEN CHEFS MENU

6 course chefs menu

73,5

Voor • Voor • Tussen • Tussen • Hoofd • Na

Starter • Starter • Entremet • Entremet • Main • Dessert

tussengerecht i.p.v. dessert +4
entremet instead of dessert +4

WIJNARRANGEMENT

winepairing



3 glazen

15 27,5

4 glazen

19 36

5 glazen

23,5 44,5

6 glazen

27,5 53

Wijnarrangementen zijn inclusief tafelwater
winepairing includes table water

EXTRA

VOOR BIJ HET PROOSTEN

Pre-starters

BROOD & SMEERSELS ✓

9,5

Bread & dips

Twee ambachtelijke rustieke broodbollen met twee soorten smeersels

Two rustic bread rolls with two types of spreads

BONTE BENTHEIMER HAM

16

Cured ham

60 gram • van onze eigen Bonte Bentheimer varkens • 13 maanden gerijpt

60 grams • cured ham from our own Bonte Bentheimer pigs • aged for 13 months

HOUSE OF CAVIAR

35

House of caviar

Kaviaar Baeri Classic 10 gram geserveerd met blini's en Crème Fraîche

Caviar Baeri Classic 10 grams with blini's and Crème Fraîche

OESTER NATUREL

5,5

Oyster natural

Met bereiding naar keuze • per stuk

With preparation of your choice • a piece

OESTER SPECIAL

21

Oyster special

4 bereidingen van oesters

4 preparations of oysters

PRIVÉ GELEGENHEID?

Private occasion?

Wist je dat ons souterrain op -1 perfect is voor jouw privé diner of feestje? Vraag ons naar de mogelijkheden of stuur een mail naar horeca@luzt.nl

Did you know that our souterrain -1 is perfect for your private dinner or party? Ask us for the possibilities or send us an email to horeca@luzt.nl



VOORGERECHTEN

STARTERS

HOUSE OF CAVIAR

35

House of caviar

House of caviar • blini's • crème fraîche 50gr

House of caviar • blini's • crème fraîche 50g

CARPACCIO LUZT

15

Carpaccio Luzt

Carpaccio • krokante Parmezaan • basilicum
crème • kort gedroogde cherry tomaten • kaas crème

Carpaccio • crispy Parmesan • basil cream • briefly
dried cherry tomatoes • cheese cream

ZEEBAARS

16,5

Sea bass

Biet • Venkel • Dille • Hazelnoot • Basilicum

Beetroot • Fennel • Dill • Hazelnut • Basil

GEBAKKEN COQUILLE

17,5

Fried scallops

Gebakken coquille • Mosselen • Dashi vinaigrette •
Bleekselderij

Fried scallops • Mussels • Dashi vinaigrette • Pale
celery

BISQUE

19,5

Bisque

Bisque • Langoustine • Kreeft • Bieslook •
Dragon

Bisque • Langoustine • Lobster • Chives •
Tarragon

FLAN PARMAZAAN ✓

19,5

Parmesan flan

Flan van Parmezaanse kaas • aceto balsamico •
truffel • notenbrood • vijgen

Parmesan flan • balsamic vinegar • truffle • nut
bread • figs

PATÉ VAN EEND

18

Duck paté

Paté van eend • gele bietenchutney • Balsamico
Rode biet merengue

Duck paté • yellow beetroot chutney • balsamic
vinegar • beetroot meringue

HOOFDGERECHTEN

Mains

SURF & TURF

38

Surf & turf

Langoustine • sukade • boerenkool • uien compote • pistache

Langoustine • blade steak • kale • onion compote • pistachio

GEROOSTERDE BLOEMKOOL ✓

30

Roasted cauliflower

Bloemkool ½ • boerenkool krokant • boerenkool gekonfijt • zwarte knoflook • mosterd zaad • mosterd beurre blanc

Cauliflower ½ • crispy kale • candied kale • black garlic • mustard seeds • mustard beurre blanc

KABELJAUW

35

Cod

Kabeljauw • broccoli sambal • citroenparels • saffraan beurre blanc

Cod • broccoli sambal • lemon pearls • saffron beurre blanc

HERTENFILET

37

Venison fillet

Hertenfilet • spruit • toffee van bataat • atjar van rode ui

Venison fillet • Brussels sprouts • sweet potato toffee • red onion atjar

BAVETTE

35,5

Bavette

Bavette • pastinaak compote • calvados • krokant van prei

Bavette • parsnip compote • calvados • crispy leek

SIDE DISHES

Boerderij friet met mayonaise

6

Farmhouse chips with mayonnaise

Padrón Pepers

8,5

Padrón pepers • romesco • bieslook • amandel

Frisse seizoensalade

6,5

Botersla • ingelegde rode ui • croutons • Parmezaan

SPECIALS



CHATEAU BRIAND

Chateau Briand

93,⁵

Voor 2 personen • 450 gram Don Pedro • verse seizoensgroente • twee sauzen

For 2 persons • 450 grams of Don Pedro • fresh seasonal vegetables • two sauces

WAGYU KAGOSHIMA ENTROCOTE

Wagyu Kagoshima entrocote

149,⁵

Voor 2 personen • 250 gram A5+ BMS12 • 300 dagen graan gevoerd • verse seizoensgroente • twee sauzen • beperkte voorraad

For 2 persons • 250 grams A5+ BMS12 • 300 days grain-fed • fresh seasonal vegetables • two sauces • limited supply

NAGERECHTEN

DESSERTS

SUIKERBROOD

13,⁵

Sugar bread

Perzik sorbet • perencompote •
suikerbrood • kaneel gel

Peach sorbet • pear compote •
sugar bread • cinnamon gel

MILLEFEUILLE

12

Millefeuille

Millefeuille • mascarpone • appel • Goldstrike

Millefeuille • mascarpone • apple • Goldstrike

FRENCH TOAST

12

French toast

French toast • maple syrup • vanille crème

French toast • maple syrup • vanilla cream

KAAS PLATEAU

17,⁵

Cheese platter

Kaas selectie uit Brabant, 4 stuks

Cheese selection from Brabant, 4 pieces

LUZT FRIANDISES

9,⁵

Luzt friandises

Maak uw koffiemoment compleet met vier
overheerlijke friandises

Complete your coffee moment with four lovely
friandises

NOG ÉÉNTJE...

ESPRESSO MARTINI

13

IRISH COFFEE

9,⁹⁵

LIMEBRO'S LIMONCELLO

6,⁵

HENNESSY XO

24

LAGAVULIN 16 YO

14

PORT 10 YO

10,⁵

Benieuwd naar ons gehele assortiment? Scan de QR-code op tafel!

ALLERGENENKAART

BROOD EN
SMEERSELS



OESTER



KAVIAAR



ZEEBAARS



COQUILLE



LUZT CARPACCIO



BISQUE



FLAN PARMEZAAN



PATÉ VAN EEND



SURF & TURF



BLOEMKOOL



KABELJAUW



HERTENFILET



BAVETTE



CHATEAUBRIAND



WAGYU



MILLEFEUILLE



SUIKERBROOD



FRENCH TOAST



LUZT SWEETS



KAASPLATEAU



FRIET MET
MAYONAISE



PADRON PEPPERS



SALADE

