



LuiF

AETE & DRINKE



De Luif is een klein restant van de voormalige 14<sup>e</sup>-eeuwse vestingwerken in het eerste kwadrant Klein Italië in Venlo.

### **HISTORIE**

De naam Luif komt waarschijnlijk van het Duitse woord Loeve. Via Loeve is het uiteindelijk verbasterd tot Loef. In het Venloos dialect wordt het dan vervolgens Luif.

### **LIGGING**

De Luif heeft een weergang, rust op zeven rondbogen en is voorzien van een pannendak. De Luif ligt aan de haven, omsloten tussen de Oude Markt, de Maasboulevard, en Theater de Maaspoort.

In de zeventiende eeuw zijn op en tegen de rondbogen zogenaamde muurhuizen gebouwd, die later, tijdens de afbraak van de vestingwerken, werden afgebroken waardoor het restant stadsmuur weer vrij kwam te liggen. De Luif was het enige gedeelte van de stadsmuur waar binnensmuurs geen weg langs liep. In het midden van de jaren vijftig van de twintigste eeuw werd dit deel van de stadsmuur door de architect Jules Kayser gerestaureerd.

# BOERENBROOD 11.00 – 17.00

---

<b>BOERENBROOD GEZOND</b>	6.30
boerenbrood – kaas – gekookte ham – tomaatjes – komkommer – gekookt ei – mayonaise	
<b>BOERENBROOD PASTRAMI</b>	7.50
boerenbrood – pastrami – truffel mayonaise – oude kaas – sla	
<b>BOERENBROOD GEROOKTE ZALM</b>	7.50
boerenbrood – gerookte zalm – crème fraîche – kappertjes – gepofte tomaatjes – rode ui	
<b>BROODJE CARPACCIO</b>	10.00
Italiaanse bol – Hereford carpaccio – pijnboompitten – truffelmayonaise – sla – Parmezaanse kaas	
<b>CLASSIC CLUBSANDWICH</b>	8.50
boerenbrood – gerookte kipfilet – eiersalade – bacon – cocktailcrème – chips	
<b>CLUBSANDWICH ZALM</b>	9.00
boerenbrood – gerookte zalm – kruidenroomkaas – avocado – komkommer – chips	
<b>TOSTI LUIF</b>	6.50
boerenbrood – rauwe Livar ham – boerenkaas – tomaat – pesto – rode ui	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	7.50
crème fraîche – spekjes – ui – kaas – peterselie	
<b>UITSMIJTER</b>	9.00
drie eieren – boerenbrood – ham – boerenkaas	
<b>BROOD EN KROKET</b>	9.00
boerenbrood – twee Hereford rundvleeskroketten – mosterd of mayonaise	
<b>12-UURTJE</b>	11.00
verse soep naar keuze – sandwich van de chef – gebakken ei – Hereford rundvleeskroket	

# SOEPEN



11.00 – 21.00

---

- TOMATENSOEP**  5.50  
tomaatjes – room – verse kruiden
- THAISE WORTELSOEP**  5.50  
bosui – taugé – room
- POMPOENSOEP**  5.50  
garam masala – pompoenblokjes – room – verse kruiden
- SOEP VAN DE DAG** 5.00  
bijpassende garnituren

# SALADES



11.00 – 21.00

---

Onze salades worden geserveerd met boerenbrood van bakkerij Fleuren. **Salade met frites i.p.v. brood +€2.00.**  
Al onze salades bevatten pijnboompitjes, croutons en een frambozendressing.

- CAESAR SALADE** 12.00  
gemarineerde kipfilet – spek – ei – oude kaas – croutons – caesardressing
- ZALM SALADE** 12.00  
in gin & tonic gemarineerde zalm – limoenmayonaise – gepofte tomaatjes – avocado
- GAMBA SALADE** 12.00  
gebakken gamba's – zoetzure paksoi – zoetzure wortel – cashewnoten – Aziatische paddenstoelen – sesam
- SALADE LUIF** 13.00  
ossenhaaspuntjes – garnaaltjes – taugé – shiitake – sesamdressing
- CARPACCIO SALADE** 13.50  
Hereford carpaccio – rucola – Parmezaanse kaas – truffelmayonaise – aceto balsamico
- VEGETARISCHE SALADE**  13.50  
salade met dagelijks wisselende groenten en quinoa

# PLATE SERVICE 11.00 – 21.00

---

<b>LUIF BURGER</b>	9.95
Hereford hamburger – bacon – ui – kaas – augurk – tomaat	
<b>*met frites</b>	+2.00
<b>SPARERIBS</b>	16.00
barbecuesaus – chilisaus – aioli – salade – frites	
<b>RISOTTO</b> 	15.00
pompoen – Parmezaanse kaas – salie	
<b>SATÉ</b>	15.50
gegrilde saté van kipfilet – satésaus – pinda en krokante ui – frites – salade	
<b>FISH AND CHIPS</b>	15.50
koolvis – bierbeslag – remouladesaus – doperwt – frites	
<b>DRY AGED ENTRECOTE</b>	23.00
dry aged entrecote – salade – groenten – frites – saus naar keuze: pepersaus of gerookte jus	

# KINDERMENU 11.00 – 21.00

---

<b>TOMATENSOEPJE</b> 	3.00
tomaatjes – room – verse kruiden	
<b>TOSTI</b>	4.00
ham – kaas – tomatenketchup	
<b>HAMBURGER</b>	7.00
mini hamburger – bacon – ui – kaas – frites	
<b>PANNENKOEK</b>	6.00
pannenkoek – poedersuiker – stroop	
<b>FRIETJES MET SNACK</b>	6.00
frites – sla – naar keuze: kroket, frikandel of kipnuggets	
<b>PASTA BOLOGNESE</b>	6.00
tagliatelle – tomatensaus met gehakt	
<b>DIEVENBORDJE</b>	9.50
het gerecht van de ouders in een kleinere portie	
<b>KINDER DESSERT</b>	4.50
smurfenijs – Smarties – slagroom	

# VOORGERECHTEN



17.00 – 21.00

<b>TOMATENSOEP</b> 	5.50
tomaatjes – room – verse kruiden	
<b>THAISE WORTELSOEP</b> 	5.50
bosui – taugé – room	
<b>POMPOENSOEP</b> 	5.50
garam masala – pompoenblokjes – room – verse kruiden	
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	5.00
bijpassende garnituren	
<b>AZIATISCHE TARTAAR</b>	14.00
rundertartaar – wasabi – pinda – five spices – paddenstoelen * wijnsuggestie: Castellani pinot grigio	
<b>GEMARINEERDE ZALM</b>	14.00
gin & tonic – quinoa – piccalilly – venkel * wijnsuggestie: Domaine du tariquet sauvignon blanc	
<b>GEITENKAAS EN BIET</b> 	13.00
brioche – bonbon van geitenkaas – gepofte bietjes – groente chips * wijnsuggestie: Casa silva chardonnay & semillion	
<b>VOORGERECHT THEATERMENU</b>	13.00
bekijk ons maandelijks wisselend theatermenu voor dit voorgerecht	

## DRIEGANGEN KEUZEMENU

Stel zelf uw eigen 3-gangen menu samen.  
U kunt kiezen uit alle gerechten van de  
dinerkaart

€30.50

## VERRASSINGSMENU

2-gangen verrassingsmenu	26.00
3-gangen verrassingsmenu	30.50
4-gangen verrassingsmenu	35.00

# HOOFDGERECHTEN



17.00 - 21.00

<b>KABELJAUW</b>	19.50
wortel curry – wortel – lavas en citroen * wijnsuggestie: Casa silva chardonnay & semillion	
<b>HEREFORD BIEFSTUK</b>	19.50
bloemkool – hazelnoot – gerookte jus * wijnsuggestie: Casa silva cabernet & carmenère	
<b>ZEEWOLF</b>	19.50
zeewolf – vongole – linguine – basilicum * wijnsuggestie: Domaine du tariquet sauvignon blanc	
<b>VERRASSINGS HOOFDGERECHT</b>	19.50
laat u verrassen door onze keukenbrigade	
<b>HOOFDGERECHT THEATERMENU</b>	18.50
bekijk ons maandelijks wisselend theatermenu	

# PLATE SERVICE



11.00 - 21.00

<b>LUIF BURGER</b>	9.95
Hereford hamburger – bacon – ui – kaas – augurk – tomaat *met frites	+2.00
<b>SPARERIBS</b>	16.00
barbecuesaus – chilisaus – aioli – salade – frites	
<b>RISOTTO</b> 	15.00
pompoen – Parmezaanse kaas – salie	
<b>SATÉ</b>	15.50
gegrilde saté van kipfilet – satésaus – pinda en krokante ui – frites – salade	
<b>FISH AND CHIPS</b>	15.50
koolvis – bierbeslag – remouladesaus – doperwt – frites	
<b>DRY AGED ENTRECOTE</b>	23.00
dry aged entrecote – salade – groenten – frites – saus naar keuze: pepersaus of gerookte jus	

# DESSERTS



17.00 – 21.00

---

<b>LEMON PIE</b> citroenvulling – vanille ijs	6.00
<b>BROWNIE</b> walnoot – gezouten caramel – popcorn	7.00
<b>WITTE CHOCOLADE CAKE</b> witte chocolade – mango – karnemelk	7.00
<b>THEATERDESSERT</b> bekijk ons theatermenu voor dit dessert	7.00
<b>KAASASSORTIMENT</b> kaas van Kaas & Kaasjes – stroop – noten – kletzenbrood *Meerprijs kaasassortiment bij 3-gangen menu: €2.00	9.50
<b>KOFFIE LUIF</b> koffie – likeurtje – zoete lekkernijen	7.50



# BORREL 11.00 – 21.00

---

<b>GEMARINEERDE OLIJVEN</b>	4.00
in olie en kruiden gemarineerde olijven	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	7.50
crème fraîche – spekjes – ui – kaas – peterselie	
<b>BITTERBALLEN 6/12 STUKS</b>	5.00 / 9.00
geserveerd met mosterd en mayonaise	
<b>STREEKPLANKJE</b>	15.00
vleessoorten – kaas – brood – bitterballen	
<b>BOERENKAAS</b>	5.00
portie oude kaasblokjes – mosterd	
<b>BROODKISTJE</b>	7.00
drie soorten brood – dips	
<b>KAASASSORTIMENT</b>	9.50
kaas van Kaas & Kaasjes – stroop – noten – kletzenbrood	
<b>NACHOS</b>	7.00
tortilla chips – gehakt – chili – zure room – kaas – bosui – jalapeño	

# HIGH TEA LUIF ---

<b>HIGH TEA</b>	20.50*
Hartige en zoete lekkernijen, onder andere: scones, petit-fours, een soepje, minibroodjes, bonbons. Onbeperkt thee, koffie, water en een glas vers sinaasappelsap.	
<b>HIGH TEA DELUXE</b>	23.50*
Met een glas sprankelende Malvasia Rosé	

\*Prijs p.p., vanaf 2 personen. Alleen mogelijk op reservering, dagelijks tot 16:00 uur.

## WARME DRANKEN

KOFFIE	2.40
GROTE KOFFIE	4.10
CAPPUCCINO	2.60
LATTE MACCHIATO	3.00
KOFFIE VERKEERD	3.00
ESPRESSO	2.30
DUBBELE ESPRESSO	3.80
IJSKOFFIE	3.80
THEE	2.30
VERSE MUNTTHEE	3.10
VERSE THEE MET GEMBER EN CITROENGRAS	3.20
WARME CHOCOLADEMELK	3.30
In de smaken: puur, wit, koffie, kaneel, anijs en sinaasappel	
SLAGROOM	+0.50

Koffiesiropen: caramel, chocolade, witte chocolade of hazelnoot +0.40

## SPECIALE KOFFIES

KOFFIE LUIF met een likeurtje en zoete lekkernijen	7.50
IRISH COFFEE met Jameson whiskey	7.00
FRENCH COFFEE met Grand Marnier	7.00
SPANISH COFFEE met Licor 43 of Tia Maria	7.00
ITALIAN COFFEE met Disaronno	7.00

### OVERHEERLIJKE KOFFIES

Latte caramel	4.00
met slagroom, caramel saus en mini fudge	
Latte hazelnoot	4.00
met slagroom, hazelnoot saus, en stukjes hazelnoot	
Latte chocolade	4.00
met slagroom, chocolade saus, en stukjes chocolade	

### LIMBURGSE VLAAI

van Bakkerij Fleuren

Limburgse vlaai	3.20
Luxe Limburgse vlaai	4.20

# FRISDRANKEN

COCA COLA	2.30
COCA COLA LIGHT/ZERO	2.30
CHAUDFONTAINE BLAUW/ROOD	2.30
FUZE TEA SPARKLING/GREEN TEA	2.40
FANTA ORANGE	2.30
FANTA CASSIS	2.30
SPRITE	2.30
KINLEY TONIC	2.30
KINLEY BITTER LEMON	2.30
RIVELLA	2.40
GINGER ALE	2.40
APFELSCHORLE	2.60
"SPRANKLE" TAFELWATER PLAT/BRUIS 0.75 CL	2.60
MELK	2.30
FRISTI	2.40
CHOCOMEL	2.40

# SAPPEN & SMOOTHIES

VERS SINAASAPPELSAP	3.90
STREEKSAP UIT BAARLO APPEL/KERS/APPEL-PEER	3.00
SINAASAPPELSAP	2.40
TOMATENSAP	2.40
APPELSAP	2.40

## MENGA FRUITSMOOTHIES

Menga smoothies bestaan uit puur vruchtenpuree, groene thee, vitamine C en bevatten géén toegevoegde suikers of kunstmatige zoetstoffen.

ANANAS - KOKOS	4.00
AARDBEI - BANAAAN	4.00
MANGO	4.00
BOSVRUCHTEN	4.00

# WIJNEN

---

## WITTE WIJNEN

	GLAS	FLES
CASA SILVA - CHARDONNAY		
CHILI	3.80	21.00
CASTELLANI - PINOT GRIGIO		
ITALIË	4.75	24.50
DOMAINE DU TARIQUET - SAUVIGNON BLANC		
FRANKRIJK	5.50	28.50
JEAN-MAX ROGER - SAUVIGNON BLANC		
FRANKRIJK		39.50
DOMAINE DU TARIQUET - CHARDONNAY		
FRANKRIJK		39.50

## ROSÉ WIJNEN

CATA ROSA - GRENACHE		
SPANJE	3.80	21.00
LES HAUTPLATEAUX - CABERNET & CINSAULT		
FRANKRIJK	4.75	24.50

## RODE WIJNEN

LA MADORO - PRIMITIVO		
ITALIË	3.80	21.00
CASA SILVA - CABERNET & CARMENÈRE		
CHILI	4.75	24.50
FORCO VINI - MERLOT & CORVINA VERONESE		
ITALIË	5.50	28.50
MARQUES DE CACERES EXCELLENS - TEMPRANILLO		
SPANJE		39.50
CHÂTEAU MAGNOL - CABERNET & MERLOT		
FRANKRIJK		45.00

## BIEREN VAN DE TAP

---

LINDEBOOM PILSENER	5.0%	0.2L	2.30
		0.3L	3.40
		0.5L	5.10
GOUVERNEUR SPECIALE 1405.5%		0.2L	2.50
		0.3L	3.80
GOUVERNEUR BLOND	6.5%	0.3L	3.50
GOUVERNEUR BRUNE	6.5%	0.3L	3.50
2 WISSELENDE TAPBIEREN			

## BIEREN OP FLES

---

GOUVERNEUR DUBBELBOCK	7.5%	4.20
GOUVERNEUR STOUT	7.5%	3.70
GOUVERNEUR TRIPEL	8.2%	4.00
VENLOOSCH ALT	5.2%	3.20
LINDEBOOM OUD BRUIN	3.8%	2.30
LA CHOUFFE	8.0%	4.20
PALM	5.2%	3.70
TEXELS SKUUMKOPPE	6.0%	4.00
KARMELIET	8.4%	4.70
DUVEL	8.5%	4.70
CORONA	4.5%	4.80
DE PRAEL I.P.A.	6.5%	4.50
WITTEKERKE ROSÉBIER	4.3%	3.70
LIEFMANS FRUITESSE/YELL'OH	3.8%	3.70
RADLER CITROEN	2.0%	3.00
RADLER KERS	2.0%	3.00
RADLER CITROEN ALCOHOLVRIJ	0.0%	3.00
RADLER KERS ALCOHOLVRIJ	0.0%	3.00
BAVARIA ALCOHOLVRIJ	0.0%	3.00
WIECKSE WITTE ALCOHOLVRIJ	0.0%	3.00

## WIJNCOCKTAILS

---

HUGO	5.00
APEROL SPRITZ	5.00
HUISAPERITIEF	5.50
HUISCOCKTAIL met licor 43 en ginger ale	6.50
MALVASIA SPRANKELENDE ROSÉ	4.30

## PORT, SHERRY & VERMOUTH

---

BARROS RUBY PORT	3.75
BARROS TAWNY PORT	3.75
SHERRY PALE DRY	3.80
MARTINI BIANCO	3.80
MARTINI ROSSO	3.80
CAMPARI	4.50

## JENEVER

---

JONGE GRAANJENEVER	2.80
OUDE GRAANJENEVER	2.80
JÄGERMEISTER	3.00
CORENWIJN	3.30

## LIKEUREN

---

ADVOCAAT	3.00
MET SLAGROOM	+0.50
FRANGELICO	4.00
SAMBUCA	4.00
DISARONNO	4.30
LIMONCELLO	4.30
TIA MARIA	4.30
BAILEYS	4.30
LICOR 43	4.30
COINTREAU	4.30
BACARDI	4.30
VODKA SMIRNOFF	4.30
VENLOSE LIKEUR	4.30
GRAND MARNIER	5.00
MIXDRANKEN	6.00
HENDRICK'S GIN TONIC	9.50

## COGNAC

---

BUSNEL CALVADOS	5.00
HENNESSY VS	5.80
COURVOISIER VSOP	5.80

## WHISKEY

---

JACK DANIELS	5.00
JAMESON WHISKEY	5.00
GLENFIDDICH 12 YEARS	6.00
GLENMORANGIE 10 YEARS	7.50
LAGAVULIN 16 YEARS	8.50

*Lunif*  
AETE & DRINKE