



Luif

AETE & DRINKE



De Luif is een klein restant van de voormalige 14^e-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.

LUIF'S LUNCH

tot 17.00 uur

- OVENBROODJE BRIE**  9.50
rozemarijn olie – warme brie – truffelhoning – walnoten
met rauwe ham + €1,50
- CROISSANT GEROOKTE ZALM** 11.00
croissant – gerookte zalm – roerei – kiemen – limoen
mayonaise – bieslook
- WALDKORN AVOCADO**  9.00
waldkorn brood – avocado – gezouten boter – gebakken ei –
gepofte tomaat – rucola – chiazaad olie – gepofte quinoa
- BROODJE CARPACCIO** 9.80
Italiaanse bol – Hereford carpaccio – truffelmayonaise –
aceto balsamico – sla – Parmezaanse kaas
- CLASSIC CLUBSANDWICH** 9.00
boerenbrood – gerookte kipfilet – eiersalade –
bacon – cocktailcrème – tortilla chips
- TOSTI LUIF** 7.00
boerenbrood – rauwe ham – boerenkaas – shiitake –
tomaat – pesto – rode ui
- FLAMMKUCHEN** 8.50
hoisin – rode ui – bosui – spekjes – shiitake – kaas – rucola
- WRAP KROKANTE KIP** 9.50
viking flatbread – krokante kip – sriracha mayonaise –
sweet chili – rucola – bosui – taugé – cashew
- UITSMIJTER** 9.00
drie eieren – boerenbrood – ham – boerenkaas
met bacon + €1,50
- BROODJE PULLED CHICKEN** 9.50
pulled chicken – koolsalade – zoetzure groenten – oosterse
dressing – gepofte noodles – sesamzaad
- BROOD EN KROKET** 9.00
boerenbrood – twee Hereford rundvleeskroketten – mosterd
of mayonaise
- 12-UURTJE** 11.00
verse soep naar keuze – sandwich ham & kaas – gebakken ei
– Hereford rundvleeskroket
- LUNCH TIP VAN DE MAAND**
vraag onze medewerkers naar de lunch special van deze
maand!

SOEPEN



tot 21.00 uur

TOMATENSOEP 	5.50
tomaatjes – room – verse kruiden	
ROMIGE PADDESTOELENSOEP 	6.00
beukenzwammen – truffelolie – verse kruiden	
COURGETTESOEP	6.00
garnaaltjes – verse kruiden <i>(ook vegetarisch mogelijk )</i>	
SEIZOENSSOEP	dagprijs

SHARING LUNCH

verschillende belegde broodjes, een soepje,
Hereford bitterbal en mini carpaccio.

vanaf 2 personen, €14.75 per persoon

SALADES



tot 21.00 uur

Onze salades worden geserveerd met boerenbrood van bakkerij
Fleuren of met frites.

CAESAR SALADE	14.00
krokante kipfilet – Parmezaanse kaas – spekjes – ei – caesar dressing	
VIS SALADE	15.00
gerookte makreel – krokante garnaal – gerookte zalm – tonijnsalade – tomaatjes – avocado – zoetzure komkommer – cocktaildressing	
GAMBA SALADE	15.00
gemarineerde gamba's – baby mais – tomaatjes – avocado – zoetzure paksoi – sesam – mangodressing	
SALADE LUIF	14.00
ossenhaaspuntjes – garnaaltjes – taugé – shiitake – sesamdressing	
SALADE CARPACCIO	15.00
Hereford carpaccio – gemengde salade – Parmezaanse kaas – truffelmayonaise – aceto balsamico	
SALADE FETA 	13.00
quinoa – granola – granaatappelpitjes – fetakaas – verse munt – zoetzure wortel – honing vinaigrette	
SALADE VAL-DIEU	15.00
warm Val-Dieu kaasje – walnoten – paddestoelen – vijgen & dadel – spekjes <i>(ook vegetarisch mogelijk )</i>	

PLATE SERVICE



tot 21.00 uur

LUIF BURGER

9.95

Hereford hamburger – bacon – ui – kaas – augurk – tomaat (met frites +€2.00)

LUIF'S BEYOND BURGER 100% VEGAN

11.95

Beyond Burger® – uiencompote – little gem sla – vegan truffelmayonaise (met frites +€2.00)

SPARERIBS

16.00

chilisaus – aioli – salade – frites

RISOTTO

15.50

truffel – paddenstoelen – parmezaanse kaas

SATÉ

15.50

gegrilde saté van kipfilet – satésaus – pinda en krokante ui – frites – atjar

FISH AND CHIPS

15.50

koolvis – bierbeslag – remouladesaus – doperwt – frites

KINDERMENU



tot 21.00 uur

TOMATENSOEPJE

3.00

tomaatjes – room – verse kruiden

TOSTI

4.00

ham – kaas – tomatenketchup

HAMBURGER

7.00

mini hamburger – bacon – ui – kaas – frites

PANNENKOEK NATUREL / APPEL

5.50/6.00

pannenkoek – poedersuiker – stroop

FRIETJES MET SNACK

6.00

frites – sla – kroket, frikandel of kipnuggets

PASTA BOLOGNESE

6.00

tagliatelle – tomatensaus met gehakt

DIEVENBORDJE

9.50

het gerecht van de ouders in een kleinere portie

KINDER DESSERT

4.50

twee bolletjes ijs – smarties – slagroom

3-GANGEN KEUZEMENU €33.50

VOORGERECHTEN

ZACHTGEGAARDE KALFSLENDE

oude kaas crème – gerookte amandelen – little gem – gedroogde rauwe ham

OOSTERSE MAKREEL

aardappel wafel – zoete aardappel – zoetzure groenten – soja

BOSPADDESTOELEN BAVAROIS

meloekes ui – paddestoelen mayonaise – gegrilde erylengii – crumble van parmezaanse kaas
ook mogelijk als hoofdgerecht

SOEP NAAR KEUZE

HOOFDGERECHTEN

ROODBAARSFILET

piperade – parel couscous – seizoensgroenten

SCHELVISFILET

kruidenkorst – beurre noisette met garnaltjes – seizoensgroenten – kruidenrisotto

KALFSOESTER

jus van cantharellen – seizoensgroenten – paddestoelenrisotto

KROKANTE POLENTA

paprika crème – seizoensgroenten – groente chips – Parmezaanse kaas

HEREFORD ENTRECOTE

pappardelle – truffel roomsaus – rucola
of

frites – salade- jus

RISOTTO

truffel – paddenstoelen – Parmezaanse kaas

DESSERTS

Keuze uit alle desserts van onze dessertkaart.

Het kaasassortiment betreft een meerprijs van €2,50

VOORGERECHTEN



17.00 – 21.00

TOMATENSOEP 	5.50
tomaatjes – room – verse kruiden	
ROMIGE PADDESTOELENSOEP 	6.00
beukenzwammen – truffelolie – verse kruiden	
COURGETTESOEP	6.00
garnaaltjes – verse kruiden <i>(ook vegetarisch mogelijk)</i> 	
SEIZOENSSOEP	dagprijs
ZACHTGEGAARDE KALFSLENDE	12.95
oude kaas crème – gerookte amandelen – little gem – gedroogde rauwe ham	
OOSTERSE MAKREEL	12.95
aardappel wafel – zoete aardappel – zoetzure groenten – soja	
BOSPADDESTOELEN BAVAROIS 	11.50
meloeskies ui – paddestoelen mayonaise – gegrilde eryngii – crumble van parmezaanse kaas <i>ook mogelijk als hoofdgerecht: €15,50</i>	
VOORGERECHT THEATERMENU	12.00
bekijk ons maandelijks wisselend theatermenu voor dit voorgerecht	

VERRASSINGSMENU

2-gangen verrassingsmenu	26.50
3-gangen verrassingsmenu	31.50
4-gangen verrassingsmenu	35.50

HOOFDGERECHTEN 17.00 – 21.00

ROODBAARSFILET 19.50
piperade – parel couscous – seizoensgroenten

SCHELVISFILET 21.50
kruidenkorst – beurre noisette met garnaltjes – seizoensgroenten – kruidenrisotto

KALFISOESTER 22.50
jus van cantharellen – seizoensgroenten – paddestoelenrisotto

KROKANTE POLENTA  17.50
paprika crème – seizoensgroenten – groente chips – parmezaanse kaas

HEREFORD ENTRECOTE 19.50
pappardelle – truffel roomsaus – rucola
of
frites – salade- jus

HOOFDGERECHT THEATERMENU 18.50
bekijk ons maandelijks wisselend theatermenu

PLATE SERVICE 11.00 21.00

LUIF BURGER 9.95
Hereford hamburger – bacon – ui – kaas – augurk – tomaat (met frites +€2.00)

LUIF'S BEYOND BURGER 100% VEGAN  11.95
Beyond burger® – uiencompote – little gem sla – vegan truffelmayonaise (met frites +€2.00)

SPARERIBS 16.00
chilisaus – aioli – salade – frites

RISOTTO  15.50
truffel – paddenstoelen – parmezaanse kaas

SATÉ 15.50
gegrilde saté van kipfilet – satésaus – pinda en krokante ui – frites – atjar

FISH AND CHIPS 15.50
koolvis – bierbeslag – remouladesaus – doperwt – frites

DESSERTS 17.00 – 21.00

HAZELNOOT-PEER	9.00
crème van hazelnoot – melkschuim – peren compote – romig perenijs – gekarameliseerde hazelnoot	
BLOEDSINAASAPPEL	9.00
cake van bloedsinaasappel – walnoten crumble – hangop – yoghurt ijs	
AMARENA CHEESECAKE	9.00
gel van amarena kersen – chocolade crumble – Nutella ijs	
THEATERDESSERT	7.00
bekijk ons theatermenu voor dit dessert	
KAASASSORTIMENT	11.25
kaas van Kaas & Kaasjes – fruitcompote – noten – desem kletzenbrood	
KOFFIE LUIF	7.50
koffie – likeur – zoete lekkernijen	

BORREL



11.00 – 21.00

GEMARINEERDE OLIJVEN	4.00
in olie en kruiden gemarineerde olijven	
FLAMMKUCHEN	8.50
hoisin - rode ui - bosui - spekjes - shiitake - kaas - rucola	
HEREFORD BITTERBALLEN 6/12 STUKS	5.25 / 9.25
geserveerd met mosterd en mayonaise	
BITTERGARNITUUR 10 STUKS	6.00
geserveerd met mayonaise en curry	
LUIF'S BORRELPLANK	18.50
olijven - mini nacho's - kaasblokjes - brood met 2 dips - krokante garnalen - Hereford bitterballen - kaasloempia's - Livar ham - worst	
BOERENKAAS VAN MERTENS	5.00
portie oude kaasblokjes - mosterd	
BROODKISTJE	7.00
drie soorten brood - dips	
NACHOS	7.00
tortilla chips - gehakt - chili - zure room - kaas - bosui - jalapeño	

HIGH TEA LUIF



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

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

WARME WAFELS

van Bakkerij Fleuren

Wafel naturel of met poedersuiker	3.75
Wafel met slagroom	4.25
Wafel met chocoladesaus, vanille ijs en slagroom	6.00
Wafel met warme kersen, vanille ijs en slagroom	6.50

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
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

IJSKOFFIE	3.80
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	4.20
met slagroom, caramel saus en mini fudge	
Latte hazelnoot	4.20
met slagroom, hazelnoot saus, en stukjes hazelnoot	
Latte chocolade	4.20
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 ZERO	2.30
CHAUDFONTAINE BLAUW/ROOD	2.30
CHAUDFONTAINE BLAUW/ROOD 1L	5.50
FUZE TEA SPARKLING/GREEN TEA	2.50
FANTA ORANGE	2.30
FANTA CASSIS	2.30
SPRITE	2.30
FINLEY TONIC	2.30
FINLEY BITTER LEMON	2.30
RIVELLA	2.30
FINLEY GINGER ALE	2.30
APFELSCHORLE	2.50
FRISTI	2.50
CHOCOMEL	2.50

SAPPEN & SMOOTHIES

VERS SINAASAPPELSAP	3.90
STREEKSAP UIT BAARLO	3.00
SINAASAPPELSAP	2.50
TOMATENSAP	2.50
APPELSAP	2.50

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

BIEREN VAN DE TAP

LINDEBOOM PILSENER	5.0%	0.2L	2.30
		0.3L	3.40
		0.5L	5.10
GOUVERNEUR SPECIALE 1405	5.5%	0.2L	2.50
		0.3L	3.80
GOUVERNEUR BLOND	6.5%	0.2L	3.50
GOUVERNEUR BRUNE	6.5%	0.2L	3.50
VENLOOSCH WIT	5.2%	0.3L	3.50
		0.5L	5.50

1 WISSELEND TAPBIER

BIEREN OP FLES

GOUVERNEUR DUBBELBOCK	7.5%	4.20
GOUVERNEUR STOUT	7.5%	4.20
GOUVERNEUR TRIPEL	8.2%	4.20
VENLOOSCH ALT	5.2%	3.50
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%	4.70
DE PRAEL I.P.A.	6.5%	4.50
DE PRAEL WEIZEN	5.4%	4.50
WITTEKERKE ROSÉBIER	4.3%	3.70
LIEFMANS FRUITESSE	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
LINDEBOOM ALCOHOLARM	0.5%	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	4.00
BARROS TAWNY PORT	4.00
WITTE PORT	4.00
SHERRY PALE DRY	4.00

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
BOLS VODKA	4.30
VENLOSE LIKEUR	4.30
GRAND MARNIER	5.00

COGNAC

BUSNEL CALVADOS	5.00
HENNESSY VS	5.80
REMY MARTIN VSOP	5.80
COURVOISIER VSOP	5.80

WHISKEY

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

Luif
AETE & DRINKE