

# MENU - ETEN

## LUNCH

TOT 17.00 UUR

<b>Tosti Servaas</b> 	11,50
cheddar - geitenkaas - oude kaas - lomoham- gekarameliseerde ui - gebakken ei	
<b>Scrambled eggs</b> 	11,50
briochebrood - avocado	
<b>Uitsmijter met ham/kaas</b> 	11,50
pain de mer (bruin) - 3 eieren sunny side up	
<b>Soep van de chef</b> 	8/11,50
geserveerd met brood	
<hr/>	
<b>Broodje buikspek à la Servaas</b>	12,50
sojamarinade - tomatensalsa - little gem - ingelegde venkel	
<b>Broodje Pata Negra</b>	13,50
zwarte knoflook - vijg - zongedroogde tomaat - rucola	
<b>Broodje huisgerookte zalm</b>	12,50
saliepesto - zongedroogde tomaat - komkommer - little gem	
<b>Broodje rode biet</b> 	11,50
tapenade - ingelegde groenten - hazelnoot - tomaat- rucola	
<b>Broodje Val Dieu kaas</b> 	11,50
witschimmelkaas - salsa verde - paddenstoelenmix - rucola	
<b>Salade Val Dieu</b> 	17,50
witschimmelkaas - vijgen - paddenstoelenmix - zoete aardappel	
<hr/>	
<b>Krullburger (Limburgs varken) met friet of zoete aardappelfriet</b>	16,50
gerookte provolone - zwarte knoflook - little gem - tomaat - komkommer - augurk	
<b>Huisgemaakte bloemkoolburger</b> 	16,50
gerookte provolone - salsa verde - little gem - tomaat - komkommer - augurk	
<b>Tête de Veau kroketten</b>	17,50
handgerolde kalfskroketten - mosterd - pain du mer (bruin)	
<b>Croissant</b> 	3,50
KAAS/HAM/CONFITURE	
<b>Pancakes</b> 	10,50
ROOD FRUIT/CREME FRAICHE/MAPLE SIROOP	

## BORREL

TOT 23.00 UUR

Servaasplank XXL - <i>geserveerd met brood</i> 	29,50
Snackplank voor 2 personen 	17,50
Vleesplank - <i>geserveerd met brood</i>	13,50
Kaasplank - <i>geserveerd met brood</i> 	13,50
Nachos classic 	10,50
Nachos buikspek	13,50
Sticky fingers (Iberico-ribs)	10
Huisgemaakte loempia's	7,50
Oesters (per stuk)	3
Buikspek à la Servaas	10
Kaasbrood 	9,50



Scan de QR code en ontdek ons biermenu!

 = vega of optie tot vega

# MENU - ETEN

## DINER

TOT 22.00 UUR

Lekker delen?

Wij hebben behalve onderstaande hoofdgerechten ook een kaart met 15 deelgerechtjes. We vertellen je graag welke onze favorieten zijn!

<b>Weekspecial</b>	21,50
seizoensgroenten - aardappelgarnituur	
<b>Vis van de week</b>	21,50
seizoensgroenten - aardappelgarnituur	
<b>Krullburger (Limburgs varken)</b>	16,50
gerookte provolone - zwarte knoflook - little gem - tomaat - komkommer - augurk - huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet	
<b>Huisgemaakte bloemkoolburger</b> (V)	16,50
gerookte provolone - salsa verde - little gem - tomaat - komkommer - augurk - huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet	
<b>Salade Val-Dieu</b> (V)	16,50
witschimmelkaas - vijgen - paddestoelenmix - zoete aardappel	
<b>Pasta funghi</b>	18,50
pappardelle - paddenstoelenmix - truffelsaus - Pernod - Old Rotterdamkaas - zongedroogde tomaten	
<b>Stoof van de week</b>	17,50
wisselend stoofpotje - huisgemaakte friet en salade	
<b>Côte à l'os (+/- 750 gram)</b>	64,50
seizoensgroenten - huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet	

## DESSERTS

<b>Kaasplank</b>	13,50
5 verschillende kazen met een huisgemaakte bierstroop - druiven - pain du mer	
<b>Bieramisu</b>	9,50
stoutbier - koffie	
<b>Chocolade taartje</b>	9,50
biercaramel - bramen - witte chocoladepoeder - pistache	
<b>Custard</b>	9,50
tonkabonen - Haagse bluf - blauwe druif	

Zin in een lekker kopje koffie als dessert?

Koffie deluxe Servaas - met o.a. 2 bonbons van Glans chocolade! 9,50

# SPECIALS - ETEN

## SHARING DISHES

TOT 22.00 UUR

**Knol** 

3 bereidingen van knol - Old Rotterdam kaas - paddenstoelenmix

**Vijg** 

geitenkaas - rode uienchutney - framboos/balsamicotuile

**Tartaar van artisjok** 

vadouvan - gerookte ricotta - tomberry - appelkappertjes

**Bloemkool** 

harissa - tuinboon - yoghurt - kerrie

**Pompoen** 

tarte tatin - paddenstoelenmix - salie - bierstroop

## VEGA

## VIS

**Zeeduivelwang**

karnemelk - za'atar - fregola - sinaasappelschuim

**Mosselen à la nage**

visbouillon - room - saffraan

**Yellowtail**

krokante sushirijst - sojamarinade - avocado - limoen

**Gamba**

kataifi - baby paksoi - thai red curry

**Dorade**

ceviche - geuze bier - rode biet - rode peper

**Paté van ree en ganzenlever**

briochebrood - frambozencoulis

**Steak tartaar Servaas**

ingelegde bloemkool - kappertjescrème - zwarte olijvencrumble

**Wildzwijnwang**

La Trappe dubbel-saus - pompoencreme - paddenstoelenmix -

peperkoekkrokant

**Huisgemaakte bloedworst**

bierstroop - appel - gekarameliseerde ui - roggebrood

**Gerookte eendenborst**

crème de cassis - aardpeer - vijg

**Per gerecht**

**klein 10 / groot 18,50**

## VLEES

## VOOR DE LIEFHEBBER

Oesters	3 p/stk
Sticky Fingers	10
Huisgemaakte loempia's (3stk)	7,50
Buikspek	10

Voor 2 of 3 personen

**Côte à l'os 64,50**

entrecotebiefstuk met been gesneden

+/- 750 gram

Geserveerd met seizoensgroente en  
huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet