

MENU - DRANKEN

BIEREN VAN HET VAT

Bavaria Pilsener 5% 0,25/0,5L	3/5,50	BrewDog - Punk IPA 5,4%	5
La Trappe Wit 5,5% 0,25/0,5L	4,50/7	St Bernardus - Prior 8%	5
De Hoorn - Cornet 8,5%	5,50	BrewDog - Hazy Jane	5,50
Weihenstephan 5,4% 0,3L/0,5L	4,50/7	Rodenbach Fruitage	5

Daarnaast nog 2 verschillende wisseltaps - vraag onze bediening!

APERERO

Aperol Spritz	7,50
Limoncello Spritz	7,50
Tinto de Verano	6,50
Crodino (alcoholvrij)	4,50

LEKKER FRIS

IJskoffie (met caramelsiroop)	4,50
Butcha Kombucha	5
Hop & Grapefruit, Ginger & Lime, Blood Orange	
Double Dutch	4
Gingerbeer, Indian Tonic	

GIN TONIC

Beefeater Gin	9
Double Dutch Indian Tonic	
Hendrick's Gin	10
Double Dutch Indian Tonic	
V2C Gin	10
Double Dutch Indian Tonic	
Seedlip Garden Gin (alcoholvrij)	
Double Dutch Indian Tonic	7,50

UNTAPPD



Scan de QR code voor ons biermenu!

BORRELKAART

TOT 23.30 UUR

Servaasplank XXL - geserveerd met brood	27,50	Sticky Fingers (Iberico-ribs)	9,50
Snackplank voor 2 personen	17,50	Wisselend hapje Servaas	wissel
Vleesplank - geserveerd met brood	13,50	Oesters (per stuk)	2,90
Kaasplank - geserveerd met brood	13,50	Buikspek á la Servaas	9,50
Nachos classic	9,50	Kaasbrood	8,50
Nachos buikspek	13,50		

MENU - DRANKEN

BIEREN PER FLES

BLOND

De Molen - Fruit & Kruid <i>Belgisch blond, uit Bodegraven 6,2%</i>	5,50
Sint Bernardus - Extra 4 <i>Belgisch enkel, patersbier 4,8%</i>	5
Van Moll - Toewijding <i>Belgisch blond, uit Eindhoven 6,5%</i>	6
Stadsbrouwerij - Martinus <i>Hoppig blond, uit Maastricht 5,4%</i>	6
Stadsbrouwerij - Lambertus <i>Belgisch blond, uit Maastricht 5,5%</i>	5,50

ZWAAR BLOND

Duvel Moortgat - Duvel <i>Belgian Special Ale 8,5%</i>	5,50
Omer VanderGhinste - Omer <i>Traditional Blond 8%</i>	5,50

TRIPLEL

Le Fort - Tripel LeFort <i>Belgische Tripel 8,8%</i>	5,50
Sint Bernardus - Tripel <i>Belgische Tripel 8%</i>	5,50
Stadsbrouwerij - Krachtige Victoria <i>Maastrichtse Tripel 8,9%</i>	6,50
VanHonsebrouck - Kasteel Tripel <i>Belgische Tripel 11%</i>	5,50
Van Moll - Triple Trouble <i>Eindhovense 4-granen tripel 8,5%</i>	6,50
Westmalle - Tripel <i>Trappist, Moeder Alle Tripels 9,5%</i>	5,50

IPA

BrewDog - Elvis Juice <i>Grapefruit IPA 6,5%</i>	6
Kees! - DIPA <i>West Coast Double IPA 8,9%</i>	6,50
Kees! - Hazy Sunrise <i>New England IPA 7,1%</i>	6,50
Uiltje - Bird Of Prey <i>Nederlandse IPA 5,8%</i>	6,50
Uiltje - Dr. Raptor <i>Imperial IPA 9,2%</i>	7,50
De Molen - Water & Vuur <i>New England IPA 6%</i>	6,50

WIT | WEIZEN

Sint Bernardus - Wit <i>Witbier 5,5%</i>	5
Van Moll - Langharig Tuig <i>Hoppy Weizen 5,5%</i>	6
Uiltje - Piewee <i>Weizen met Ananas 5%</i>	6

FRUIT/SOUR

VanderGhinste - Roodbruin <i>Vlaams Zurig Rood Bruin 5,5%</i>	4,50
VanHonsebrouck - Kasteel Rouge <i>Fruit Bier 8%</i>	5,50
Rodenbach - Grand Cru <i>Vlaams Rood 6%</i>	6,50
Lindemans - Oude Geuze 0,375L <i>Geuze 6%</i>	10

MENU - DRANKEN

SAISON | AMBER

La Trappe - Isid'or <i>Belgisch Strong Golden Ale 7,5%</i>	5
Dupont - Saison Dupont <i>Saison 6,5%</i>	5
Brasserie D'Orval - Orval <i>Belgische Ale, Trappist 6,2%</i>	6

DUBBEL | QUADRUPEL

Chimay - Blue <i>Belgisch Strong Dark Ale 9%</i>	5,50
La Trappe - Dubbel <i>Dubbel 7%</i>	5
La Trappe - Quadrupel <i>Quadrupel 10%</i>	5,50
St. Bernardus - Abt 12 <i>Quadrupel 10,5%</i>	6

STOUT

Uiltje - F*ck de Kerstboom staat in de fik <i>Imperial Stout 10%</i>	8,50
---	------

Vraag ook naar onze andere stouts en porters, of kijk op het schap!

LOW & NON ALCOHOL

Bavaria - Pilsener 0,0%	3,50
Bavaria - Radler 0,0%	3,50
BrewDog - Hazy AF 0,5%	5
Van Moll - Wanderlust 0,3%	4,50

LAGER | CIDER

Jever- Pilsener <i>Hoppig Pilsener, Duits 4,9%</i>	4
Claro Mexican <i>Mexicaanse stijl Pilsener 4,6%</i>	4,50
Magners - Irish cider <i>Appel Cider 4,5%</i>	5



Scan de QR code en ontdek nóg meer van ons biermenu!

WHISK(E)Y

Glenfiddich 12yo <i>Single Malt Scotch Whisky 40% Speyside, Schotland</i>	6,50	Laphroaig 10yo <i>Single Malt Scotch Whisky 40% Islay, Schotland</i>	7,50
Jameson <i>Irish Whiskey 40% Dublin, Ierland</i>	5,50	Stefans Whisk(e)y <i>Wisselende whisk(e)y op aanraden van Stefan</i>	

Vraag ook naar ons assortiment port en overige sterke dranken

MENU - DRANKEN

FRISDRANKEN

Sourcy Blauw 0,2/0,75	2,50/6,50	Rivella	3
Sourcy Rood 0,2/0,75	2,50/6,50	RC Bitter Lemon, RC Tonic	3
Pepsi Cola/Max	2,60	RC Ginger Ale	3
Ice Tea Sparkling/Green	3	Double Dutch o.a. Tonic	4
7UP Free	2,60	Butcha Kombucha	5
Orangina	3	Hop & Grapefruit - Ginger & Lime - Blood Orange & Bergamot	

SAPPEN

Verse Jus	4,50	Bemelen Sap	4/8,50
-----------	------	-------------	--------

Appel, Peer, Kers of een mix!

Fruitsap van het Bemelerhof (Bemelen is een plek nét buiten Maastricht). Het Bemelerhof maakt verschillende fruitsappen die 100% uit vruchtensap bestaan. Er wordt geen water, suiker of conserveermiddel toegevoegd. Het sap wordt uitvoerig gefilterd en gepasteuriseerd voor een mooie, heldere drank.

WARME DRANKEN

Koffie	2,60/4,20	Thee	2,60
Cappuccino	3,20/5,00	Verse Muntthee	3,80
Espresso	2,40	Verse Gemberthee	3,80
Dubbele Espresso	4	Warme Choco	3,50
Koffie Verkeerd	3		
Latte Macchiato	4,20		

Voor onze koffie hebben wij gekozen voor de kwaliteitskoffie van Café Richard. Échte Parijse koffiemakers. Wij kiezen voor de 80% Arabica bonen van Flor Fina. Een full-bodied en gebalanceerde koffie. Geaccentueerd door een lichte aciditeit en zachte finish.

SUPPLEMENTEN

Havermelk	+0,50
Slagroom	+0,50
Extra Shot	+1,60

Vlaai 5,-

Onze vlaaien worden dagelijks vers bereid door 'Patisserie Royale'.

MENU - DRANKEN

MOUSSEREND

Héritage du Baron Louis Sparkling Dry sec 5/24
Chardonnay, Chenin Blanc, Frankrijk
droog - lichtzoete afdronk - mild - verfrissend

WITTE WIJNEN

Chiloé Chardonnay 4,50/22,50 **Cantine Lenotti Pinot Grigio** 5,80/27,50
Chardonnay - Maule Valley, Chili *Pinot Grigio - Veneto, Italië*
fris - fruitig - tropisch fruit *exotisch fruit - droog - fris - elegant*

Chiloé Winemakers Selection 5/24,50 **Couveys Chardonnay** 5,80/27,50
Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc - Maule Valley, Chili *Chardonnay - Pays D'oc, Frankrijk*
citrus - groene appel - mineraliteit *eikenhout - zacht - geconcentreerd*

ROSÉ WIJNEN

Héritage du Baron Louis Rosé 5/24,50
Cinsault, Grenache Noir, Langedoc/Roussillon, Frankrijk
warm-rose - fruitig - rood zomerfruit

Pasqua 11 Minutes Rosato 6,50/31,50
Carmenere, Corvina, Syrah, Trebbiano di Lugana - Veneto, Italië 59,50 (1,5L)
sappig - fris - kruidig - bloemig - rood fruit (Magnum)

FUN FACT: 11 minuten is de tijd die de tractor nodig heeft om de geplukte druiven naar de wijnkelder te brengen. 11 minuten is de tijd waarin de druiven zacht geperst worden én de druivenschillen blijven 11 minuten in contact met de most, waardoor de lichte kleur verkregen wordt voor deze rosé.

RODE WIJNEN

Castellani Campo de Marzo Negroamara 5/22,50
Negroamara - Puglia, Italië
kruidig - krachtig - dieprood

Castellani Campo de Marzo Primitivo 5/24,50
Primitivo - Puglia, Italië
fruitig - dieprood - pittig - sappig

Cruz Del Castillo Rioja Tinto Crianza 6/29,50
Tempranillo - Rioja, Spanje
kersenrood - evenwichtig - vanille - zacht