

Diner

17:00 tot 22:00

Deelgerechtjes

10 verschillende gerechten die leuk zijn om te delen. Wij raden aan om deze in verschillende gangen te bestellen zodat u lekker lang kan genieten bij ons. Natuurlijk ook ideaal als voorgerecht. Groter gezelschap? Bestel een grote portie om met 4 of meer toch lekker te kunnen delen.

Alle gerechten per stuk 13.5

Vegetarisch

Sashimi van watermeloen (V)

furikake – wakame – mierikswortel

Spitskool van de BBQ (V)

Miso – amandel – kerrie

gepofte druif (V)

Labneh – pistache – komijndressing

Burrata caponata (V)

Siciliaanse aubergine – walnoot – olijf

Vis

Gebakken gamba's

knoflook – citroen – gember

Zeebaars

Vanilleboter – witte puntradijs – granaatappel

Rillette van forel

Groene appel – sesam – peterselie

Vlees

Sobrasada tartaar

augurk – amandel – eidooier

Diamanthaas Tagliata

Parmezaan – rucola – balsamico

Shortrib (+2)

kalfsjus – chimichurrie – Romanesco

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet of rustiek brood +€3

Langzaam gegaarde shortrib 26.5
chimichurri – bloemkoolpuree – kalfsjus

Gebakken zeebaars 24.5
vanilleboter – witte puntradijs – granaatappel

Spitskool van de BBQ (V) 21.5
misojous – amandel – kerrie

Stoof van het seizoen 18.5
Wisselend stoofgerecht met frisse salade

Spareribs 20.5
onze eigen BBQ-saus – coleslaw – aioli

Hoeve-burger (Limburgs varken) 16.5
gerookte aioli – Taleggio – tomaat – gekarameliseerde zilverui – augurk

Chef's burger (V) 16.5
burger op basis van paddenstoelen – Taleggio – gekarameliseerde zilverui – augurk – truffelmayonaise

Salade watermeloen (V) 17.5
ingelegde venkel – cashewnoten – edamame – gefrituurde pita – wakame – ingelegde venkel

Côte à l'os (voor 2 pers.) 67.5

Entrecôte met been, gesneden (± 600 gr.)

Geserveerd met seizoensgroenten en huisgemaakte friet of zoete aardappelfriet

Dit gerecht is beperkt voorradig, wees er snel bij. Wilt u niet naast het net vissen? Geef het aan bij uw reservering. (ca. 35min bereidingstijd)

Bistro Menu

17:00 tot 22:00

6 gerechten om te delen op aanraden van de chef, geserveerd in 3 gangen Met tafelwater en brood met dips

38.5 per persoon (minimaal 2 pers.)

Desserts

Bavarois van witte chocolade 9.5
Lange peper – braam – gember

lemoncurd 9.5
gebrande suiker – framboos – limoenblad

Koffie deluxe 13.5
friandises met koffie naar keuze

Kaasplank 15.5
5 kazen – bierstroop – rustiek brood

(V) = vegetarisch

Deutsch and Français menu on our website

 servaascafe.nl



043 321 76 69



@cafeservaas