

BISTRO SERVGLAS

Stap binnen in onze pas geopende Bistro. Een plek waar je de waan van de dag vergeet en waar lekker lang tafelen, fijne wijnen en goed gezelschap de hoofdrol spelen. Schuif aan voor de gerechtjes die je van ons gewend bent en laat je verrassen door wat onze bistrokaart nog meer voor je in petto heeft.

BISTRO MENU

Ons keukenteam heeft een mooi menu samengesteld, met per gang twee verrassende deelgerechten

Gang 1

Tartaar van artisjok

Citroen, crème van kappertjes, piment d'espelette

Gebakken gamba's

Vadouvan beurre blanc, citroengras

Gang 2

Aubergine tompouce

Baba ganoush, munt-yoghurt, granaatappel, dukah

Diamanthaas tagliata

Parmezaan, rucola

Gang 3

Tarte tatin van sjalot

Geconfijte tomaat, geitenkaas, karamel, rucola en pecannoot

Varkenswang

Zwarte knoflook, lamsoor

Het Bistro menu is te bestellen vanaf 2 personen voor 42.5 per persoon, inclusief brood en tafelwater.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen en we houden graag rekening met allergieën en dieetwensen.

SAMEN DELEN

Ook geschikt als voorgerecht. Vanaf 17:00

Mosselen à la nage Hangmosselen op Franse wijze met room en saffraan	13.5
Steak tartaar 80g/160g Ansjovismayonaise, krokante kappertjes	14.5/23.5
Gebakken gamba's 7/12st Vadouvan, citroengras, knoflook	14.5/21.5
Geroosterde broccolini ✓ Rode biet, muntyoghurt, gerookte amandel	13.5
♥ Tartaar van artisjok ✓ Citroen, crème van kappertjes, piment d'espelette	14.5
Gemarineerde zeebaars Dille, sumak, wilde perzik	15.5
Diamanthaas tagliata Parmezaan, veldsla	16.5
Tarte tatin van sjalot ✓ Geconfijte tomaat, geitenkaas, karamel, rucola, pecannoot	14.5
♥ Tomaat & burrata ✓ Tomatensalade, gazpacho, aardbei	14.5
Gelakte Buikspek Bisque, venkel, lente ui	17.5



HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17:00

Noordzee vangst	22.5
Witvis in Grenobloise saus, Hollandse garnaaftjes, kappertjes, citroen	
Langzaam gegaarde varkenswang	25.5
Zwarte knoflook, lamsoor, aardappelmousseline	
Kogelbiefstuk	26.5
Malse biefstuk van Nederlands rund, seizoensgroente, huisgemaakte kalfsjus OF bearnaise	
Aubergine tompouce Y	22.5
Baba ganoush, munt-yoghurt, granaatappel, beluga linzen, dukah	

VOOR ERBIJ

Dikke frieten	3.5
Frisse salade	5.5
Gepofte kriel met Café de Paris boter	6.5

SPECIALS VOOR TWEE

Cataplana 65

Een combinatie van verse vis en zeevruchten in langoustinejus. Gegaard én geserveerd in een traditionele pan van geslagen koper.

Côte à l'os 75

Mals, karaktervol rundvlees overgoten met Café de Paris boter. Geserveerd met verse seizoensgroenten en dikke frieten.

LUNCH

Tot 16:00

Steak sandwich	17.5
Rustiek desembrood, truffelmayonaise, grotchampignon, gekarameliseerde zilverui, Parmezaan	
Rode bieten hummus V	11.5
Rustiek desembrood, geroosterde pecannoten en ingelegde venkel (burrata +3)	
Huisgerookte zalm	15.5
Brioche, mango-crème fraîche, granaatappel, radijs	
Pita halloumi V	14.5
Seizoensgroente, romesco, halloumi, rucola	
Buikspek a la Servaas	14.5
Rustiek desembrood, soja marinade, tomatensalsa, ingelegde venkel	
Bloedworst van Limburgs varken	14.5
Rustiek desembrood, appel, sjalottenconfituur, hazelnoot	
Frisse Zomersalade V	15.5
Sinaasappel, broccolini, groene asperge, beluga linzen, venkel, pecan, granaatappelpitjes, (burrata +3)	
Steak tartaar 80g/160g	14.5/22.5
Eigeel, olijvencrumble, ansjovismayo	
Gebakken gamba's 7st/12st	14.5/21.5
Vadouvan, citroengras, knoflook	
Lunch plateau voor 2	34.5
Rustiek brood, zalm, Plusj kaas, Serranoham, soep, croque monsieur (optie tot V)	
Sjalotten tarte tatin V	14.5
Geitenkaas, geconfijte tomaat, karamel	
Croque madame	12.5
Rustiek brood, achterham, Goudse kaas, spiegeleitje, truffelmayo	
Croque Kimchi V	13.5
Rustiek brood, kimchi, Goudse kaas, spiegeleitje, sriracha mayonaise	

ONTBIJT

Tot 16:00

Croissant ✓	3
Jam, kaas of ham	+1
Ham & kaas	+2
Wentelteefjes ✓	13.5
Kaneel, vers fruit, crème fraîche	
Griekse Yoghurt ✓	9.5
Granola, honing, vers fruit, noten	
Açai bowl ✓	13.5
Banaan, granola, bosvruchten (pindakaas +1.5)	
Pancakes ✓	13.5
Karamel, crème fraîche, vers fruit (uitgebakken spek +2,5)	
♥ Ontbijtplateau ✓	18.5
Croissant, rustiek desembrood, açai bowl, goudse kaas, jam, gepocheerd ei (<i>uitgebakken spek/gerookte zalm +2.5</i>)	
Limburgse vlaai	5.5
Vraag naar onze verschillende vlaaien!	

EIEREN

Uitsmijter	13.5
3 spiegeleitjes, sunny side up met ham en kaas (<i>spek en kaas +1,5</i>)	
♥ Eggs royale	17
Brioche, huisgerookte zalm, 2 gepocheerde eitjes, hollandaise	
Eggs Servaas ✓	16
Brioche, grotchampignon, 2 gepocheerde eitjes, hollandaise	
Oeuf en cocotte ✓	13.5
Eitje, spinazie, camembert, broodsticks, sjalottenconfituur	

Ontbijtdeal
vóór 11:00
Croissant met
koffie 5

NAGERECHTEN

Chocolade Moelleux Frambozencrème, kardemom	9.5
Clafoutis kersen, amandel en vanille ijs	9.5
Kaasplank	16.5
Koffie deluxe Koffie naar keuze met diverse zoete lekkernijen	14.5

DE VEURLETSTE

Koffie met iets lekkers erin of ernaast.

Lokaal van Stookery Norbeek

Citrijn - Limoncello, Biologisch
Sterkwater - Grappa, Chardonnay
Sterkwater - Grappa, Eycken

Sterke koffie

Irish Coffee - Jameson
Italian Coffee - Amaretto
French Coffee - Cointreau
Spanish Coffee - Licor 43

Fris & Fruitig

Limoncello - Citroen
Cointreau - Sinaasappel
Grand Marnier - Sinaasappel

Notig & Kruidig

Amaretto Disaronno - Amandel
Frangelico - Hazelnoot
Sambuca Luxardo - Anijs
Licor 43 - Vanille, Citrus

Cognac

Rémy Martin - V.S.O.P.
Couvoisier - V.S.

Whisk(e)y

Jameson - Iers, Zacht
Glenfiddich - Schots, Single malt
Laphroaig - Islay, Single malt
Drambuie - Schots, Honing, Rokerig

Rum

Wit Havana Club - Licht
7 Years Havana Club - Gerijpt

Versterkte wijnen & dessertwijn (ook lekker voor bij de kaas)

Ruby Port Fonseca - Fruitig
Tawny Port Fonseca - Gerijpt
Pedro Ximénez - Stroop, Sherry
Beaumes de Venise - Muscat, Fruit

