BISTRO SERVOLAS

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 13.5
Hangmosselen op Franse wijze
met room en saffraan

Steak tartaar 80g/160g 14.5/23.5
Ansjovismayonaise, krokante kappertjes

Gebakken gamba's 7/12st 14.5/21.5
Vadouvan, citroengras, knoflook

Geroosterde broccolini V 13.5
Rode biet, muntyoghurt, gerookte amandel

♥ **Tartaar van artisjok** V 14.5
Citroen, crème van kappertjes,
piment d'espelette

Gemarineerde zeebaars 15.5
Dille, sumak, wilde perzik

Diamanthaas tagliata 16.5
Parmezaan, veldsla

Tarte tatin van sjalot V 14.5
Geconfijte tomaat, geitenkaas,
karamel, rucola, pecannoot

♥ **Tomaat & burrata** V 14.5
Tomatensalade, gazpacho, aardbei

Gelakte Buikspek 17.5
Bisque, venkel, lente ui

HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17:00

Noordzee vangst 22.5
Witvis in Grenobloise saus, Hollandse garnaaltjes,
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 V 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, Pluusj 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 V — 3
Jam, kaas of ham — +1
Ham & kaas — +2

Wentelteefjes V — 13.5
Kaneel, vers fruit, crème fraîche

Griekse Yoghurt V — 9.5
Granola, honing, vers fruit, noten

Açai bowl V — 13.5
Banaan, granola, bosvruchten
(pindakaas +1.5)

Pancakes V — 13.5
Karamel, crème fraîche,
vers fruit (uitgebakken spek +2,5)

♥ **Ontbijtplateau** V — 18.5
Croissant, rustiek desembrood, açai bowl, goudse kaas, jam,
gepocheerd ei *(uitgebakken spek/gerookte zalm +2.5)*

Limburgse vlaai — 5.5
Vraag naar onze verschillende vlaaien!

EIEREN

Uitsmijter — 13.5
3 spiegeleitjes, sunny side up met
ham en kaas *(spek en kaas +1,5)*

♥ **Eggs royale** — 17
Brioche, huisgerookte zalm,
2 gepocheerde eitjes, hollandaise

Eggs Servaas V — 16
Brioche, grotchampignon,
2 gepocheerde eitjes, hollandaise

Oeuf en cocotte V — 13.5
Eitje, spinazie, camembert,
broodsticks, sjalottenconfituur

Ontbijtdeal
vóór 11:00
Croissant met
koffie 5

NAGERECHTEN

Chocolade Moelleux 9.5
Frambozencrème, kardemom

Clafoutis 9.5
kersen, amandel en vanille ijs

Kaasplank 16.5

Koffie deluxe 14.5
Koffie naar keuze met
diverse zoete lekkernijen

DE VEURLETSTE

Koffie met iets lekkers erin of ernaast.

Lokaal van Stookery Norbeeck
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 - Vanile, 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