

# MENU - DRANKEN

## BIEREN VAN HET VAT

Bavaria Pilsener 5% 0,25/0,50L	3/5,50	Van Moll Tap	-
La Trappe Wit 5,5% 0,25/0,50L	4,50/6,50	Rodenbach Tap	-
De Hoorn - Cornet 8,5%	5,50	Bier&Co Tap	-
BrewDog - Punk IPA 4,5%	5	Servaas Wisseltap	-
BrewDog Tap	-	Stefan's Wisseltap	-

## ZOMERDRANKEN

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

## GIN TONIC

Beefeater Gin	9
<i>Fever Tree Aromatic Tonic</i>	
Hendricks Gin	10
<i>Fever Tree Elderflower Tonic</i>	
V2C Gin	10
<i>Fever Tree Indian Tonic</i>	
Seedlip Garden Gin (alcoholvrij)	7,50
<i>Fever Tree Indian Tonic</i>	

## UNTAPPD



SCAN ME

Scan de QR code voor ons biermenu!

## FAVORIETEN VAN DE BORRELKAART

Servaasplank XXL	24,50
Snackplank voor 2 personen	15,50
Vleesplank - <i>geserveerd met brood</i>	12,50
Kaasplank - <i>geserveerd met brood</i>	12,50
Oesters	2,50 (per stuk)
Oesters gegratineerd	8,50 (3 stuks)

# MENU - DRANKEN

## BIEREN PER FLES

### BLOND

Stadsbrouwerij Maastricht - Royale Martinus	6,50
<i>Maastrichts Hoppig Blond 5,4%</i>	
Haacht - Tongerlo Lux	5,50
<i>Belgisch Abdij Blond 6%</i>	
Van Moll - Toewijding	6
<i>Eindhovens Blond 6,5%</i>	

### ZWAAR BLOND

De Grendelpoort - Bleike Gringel	6,50
<i>Valkenburgs Blond 7,5%</i>	
Duvel Moortgat - Duvel	5,50
<i>Belgian Special Ale 8,5%</i>	
Omer VanderGhinste - Omer	5
<i>Traditional Blond 8%</i>	

### TRIPEL

Dutch Bargain Tripel	6,50
<i>Zeelandse Tripel 8,5%</i>	
Stadsbrouwerij Maastricht - Krachtige Victoria	6,50
<i>Maastrichtse Tripel 8,9%</i>	
Omer VanderGhinste - Tripel	5,50
LeFort	
<i>Belgisch Tripel 8,8%</i>	
VanHonsebrouck - Kasteel Tripel	5,50
<i>Belgische Tripel 11%</i>	
Van Moll - Triple Trouble	6,50
<i>Eindhovense 4-granen tripel 8,5%</i>	

### IPA

BrewDog - Elvis Juice	5,50
<i>Grapefruit IPA 6,5%</i>	
Jopen - Mooie Nel	5,50
<i>American IPA 6,5%</i>	
Kees! - DIPA	7,50
<i>West Coast Double IPA 8,9%</i>	
Kees! - Hazy Sunrise	6,50
<i>New England IPA 7,1%</i>	
Zuyd - Mosa 6	6,50
<i>IPA 6%</i>	

### WIT | WEIZEN

Jopen - Adriaan Wit	5,50
<i>Witbier 5%</i>	
Van Moll - Langharig Tuig	6
<i>Hoppy Weizen 5,5%</i>	

### FRUIT/SOUR

Rodenbach - Fruitage	4
<i>Fruit Bier 3,9%</i>	
VanderGhinste Roodbruin	4,50
<i>Vlaams Zurig Rood Bruin 5,5%</i>	
VanHonsebrouck - Kasteel Rouge	5,50
<i>Fruit Bier 8%</i>	

# MENU - DRANKEN

## SAISON | AMBER

La Trappe - Isid'or	5
<i>Belgisch Strong Golden Ale 7,5%</i>	
Dupont - Saison Dupont	5
<i>Saison 6,5%</i>	

## DUBBEL | QUADRUPEL

Chimay - Blue	5,50
<i>Belgisch Strong Dark Ale 9%</i>	
La Trappe - Dubbel	5
<i>Dubbel 7%</i>	
La Trappe - Quadrupel	5,50
<i>Quadrupel 10%</i>	

## STOUT

De Molen - Mooi & Meedogenloos	6,50
<i>Imperial Stout 10,2%</i>	
Van Moll - Ons Blackie	7
<i>Imperial Stout 9%</i>	

## LOW & NON ALCOHOL

Bavaria - Pilsener 0,0%	3,50
Bavaria - Radler 2,0%	3,50
BrewDog - Punk AF 0,5%	4,50
Van Moll - Wanderlust 0,3%	4,50

## LAGER | CIDER

Gulpener - Chateau Neubourg	4
<i>Superieur Pilsener uit Gulpen 5,5%</i>	
Claro Mexican	4,50
<i>Mexicaanse stijl Pilsener 4,6%</i>	
Magners - Irish cider	5
<i>Appel Cider 4,5%</i>	



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

## WHISK(E)Y

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

Vraag ook naar ons assortiment port en overige sterke dranken

# MENU - DRANKEN

## FRISDRANKEN

Sourcy Blauw 0,2/0,75	2,50/6,50	Orangina	3
Sourcy Rood 0,2/0,75	2,50/6,50	Rivella	3
Pepsi Cola/Max	2,50	RC Bitter Lemon	3
Ice Tea Sparkling/Green	3	RC Ginger Ale	3
7UP	2,50	RC Tonic	3

## SAPPEN

Verse Jus	3,50	Bemelen Sap Appel, Peer, Kers	3/6,50
-----------	------	----------------------------------	--------

*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	2,50/4	Thee	2,50
Cappuccino	3/4,50	Verse Muntthee	3,50
Espresso	2,30	Verse Gemberthee	3,50
Dubbele Espresso	3,80	Warme Choco	3
Koffie Verkeerd	3		
Latte Macchiato	4		

*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
Decafé	+0,50	Extra Shot	+1,50

Vlaai 4,50

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

# MENU - DRANKEN

## MOUSSEREND

Héritage Baron Louis Sparkling Dry sec 5/24  
*Duitsland*  
*droog - lichtzoete afdronk - mild - verfrissend*

## WITTE WIJNEN

Chiloé Chardonnay 4,50/22,50 Cantine Lenotti Pinot Grigio 5/24,50  
*Chardonnay - Maule Valley, Chili* *Pinot Grigio - Veneto, Italië*  
*fris - fruitig - tropisch fruit* *exotisch fruit - droog - fris - elegant*

Chiloé Winemakers Selection 4,80/23,50 Couveys Chardonnay 5,50/26,50  
*Sauvignon Blanc* *Chardonnay - Pays D'oc, Frankrijk*  
*Sauvignon Blanc - Maule Valley, Chili* *eikenhout - zacht - geconcentreerd*  
*citrus - groene appel - mineraliteit*

## ROSÉ WIJNEN

Héritage du Baron Louis 4,50/22,50  
*Cinsault, Grenache Noir, Langedoc/Roussillon, Frankrijk*  
*warm-rose - fruitig - rood zomerfruit*

Pasqua 11 Minutes Rosato 6,50/31,50  
*Carmenere, Corvina, Syrah, Trebbiano di Luguna - 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

Chiloé Cabernet Sauvignon 4,50/22,50  
*Cabernet Sauvignon - Maule Valley, Chili*  
*soepel - donker fruit*






Castellani Campo de Marzo, Primitivo 4,50/22,50  
*Primitivo - Puglia, Italië*  
*fruitig - dieprood - pittig - sappig*

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

# MENU - ETEN

## ONTBIJT

TOT 12 UUR

Ontbijt Servaas Deluxe - biologische yoghurt - pancake - croissant - koffie - vers sap 	13,50
Ontbijt Servaas - biologische yoghurt - pancake - croissant 	11,50
Pancakes - crème fraîche - rood fruit - maple syrup 	8,50
Biologische yoghurt - granola - rood fruit - honing 	7,50
Croissant - jam 	2,80

## LUNCH

Broodje langzaam gegaard buikspek tomatensalsa - little gem	9,50
Broodje huisgemaakte rosbief ingelegde venkel - zwarte knoflookcrème - cherrytomaat - little gem	10,50
Broodje gerookte zalm gefrituurde basilicum - mierikswortelcrème - cherrytomaat - little gem	11,50
Broodje brie (warm of koud) 	9,50
pistache - salsa verde - little gem	
Broodje hummus 	10,50
pesto - zongedroogde tomaat - avocado	
Uitsmijter met ham/kaas	10,50
Molenaarsbrood - 3 eieren sunny side up	
Salade met in soja gegaarde watermeloen komkommer vinaigrette - ingelegde venkel- cherrytomaat - paprika - geserveerd met zeewaterbroodjes	14,50
Kuusburger (Limburgs varken) oude kaas - tomatensalsa - komkommer - little gem - ingelegde rode ui *geserveerd met friet	12,50/15,50*

## BORREL

Servaasplank XXL 	24,50
Snackplank voor 2 personen 	15,50
Vleesplank - <i>geserveerd met brood</i>	12,50
Kaasplank - <i>geserveerd met brood</i> 	12,50
Nachos classic 	8,50
Nachos buikspek	11,50
Sticky Fingers (Iberico-ribs)	8,50
Wisselend hapje Servaas	wisselend
Oesters	2,50 per stuk
Oesters gegratineerd	8,50 per 3 stuks
Buikspek á la Servaas	7,50
Kaasbrood 	6,50
Italiaanse bol - Hervekaas - cheddar - jong belegen	



Scan de QR code en ontdek ons biermenu!

# MENU - ETEN

## DINER

### Chef's menu

*Wisselend menu, vraag ons personeel gerust voor meer informatie*

Twee gangen 27,50 Drie gangen 32,50

Gerookte kabeljauw	16,50
sinaasappelrisotto - zongedroogde tomaat - lente-ui	
Kuusburger (Limburgs varken)	15,50
oude kaas - tomaatsalsa - komkommer - little gem - ingelegde rode ui - geserveerd met friet	
Shortrib	18,50
knolselderijcrème - lamsoor - salsa verde	
Langzaam gegaarde zalm	18,50
soja - gepofte rijst - crème van mierikswortel - zeekraal	
Linguine met frisse antiboise 	15,50
ingelegde venkel - crumble van olijven	
Bisque (kreeftensoep)	16,50
zwaardvis - mosselen - tomatensalsa - venkel	
Salade met in soja gegaarde watermeloen 	14,50
komkommer vinaigrette - ingelegde venkel - cherrytomaat en paprika - geserveerd met zeewaterbroodjes	
Friet of zoete aardappel friet	4,50

## DESSERTS

Kaasplank	12,50
Dessert Servaas	8,50
Panna cotta van kokos	7,50
witte chocolade crumble - passievruchtencoulis	

Zin in een lekker kopje koffie bij uw dessert?

*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.*

Digestief? Vraag gerust onze medewerkers naar ons assortiment!