

Diner

Zum teilen

13 verschillende Gerichte die man grootartig delen kann. Wir raten an die Gerichte in verschiedenen Gängen kommen zu lassen, sodass Sie extra lange bei uns genießen können. Außerdem ist es möglich, um extra große Portionen zu wählen die geeignet sind, um mit 4 Personen zu teilen.

Alle Gerichte pro Stück 12.5

Vegetarisch

Rote Beete 

Meerrettich – Kaffee – Brombeeren - Mandeln

Wassermelonen-Sashimi 

Sesam – Wasabi-Mayonnaise – süß-saure Gurken

Spitzkohl vom Grill 

Chiliöl – Labneh - Bulgur

Burrata caponata 

Sizilianische Aubergine – Walnüsse - Oliven

Fisch

Forellen-Rilette

Blue Meat Radieschen – süß-saure Gurken - Kataifi

Gebackene Garnelen

Knoblauch – Zitrone - Ingwer

Seebarschfilet

Aprikosen-relish – Queller – Beurre noisette

Mini-Oktopus

Labneh – Limette – Bagna cauda

Muscheln

Tom Kha sauce – Kaffir - Croutons

Fleisch

Steak Tatar

Harissa – Safran - Eigelb

Schulterfilet

Gebrannte Orangen – Jalapeño Dressing

Schweinebacke

Queller – Kartoffel-Mousseline – Sauce espagnole

Pulled chicken Taco

Hühnchensambal – eingelegter Fenchel -
Limettencrème

Menu Servaas

17:00 tot 22:00

**6 Gerichte zum Teilen auf Empfehlung
vom Chef, serviert in 3 Gängen
mit Tafelwasser und Brot.**

36.5 pro Person (minimal 2 pers.)

Burrata caponata 

Sizilianische Aubergine – Walnüsse - Oliven

Gebackene Garnelen

Knoblauch – Zitrone - Ingwer

...

Wassermelonen-Sashimi 

Sesam – Wasabi-Mayonnaise – süß-saure
Gurken

Schulterfilet

Gebrannte Orangen – Jalapeño Dressing

...

Spitzkohl vom Grill 

Chiliöl – Labneh - Bulgur

Schweinebacke

Queller – Kartoffel-Mousseline – Sauce
espagnole

Diner

Hauptgerichte

Serviert mit Pommes oder Brot +2

Langsam gegarte Schweinebacke 24.5
Queller – Sauce espagnole – Kartoffel-Mousseline

Auf der Haut gebratener Seebarsch 24.5
Gesalzene Kapern – Vanille – Beurre noisette

Spitzkohl vom Grill (V) 24.5
Labneh – Chiliöl - Bulgur

Makrelensalat 17.5
Feldsalat – rote Zwiebeln – Baby-Kartoffeln – Kapern – Sensesamen

Wassermelonensalat (V) 15.5
Eingelegter Fenchel – Sesam – Bulgur – Furikake

Desserts

Clafoutis 9.5
Kirschen – Mandeln – Holunder crème fraîche

Schokoladen-Moelleux 9.5
Passionsfrucht-Parfait – Kardamom – Himbeerengel

Kaffee Deluxe 10.5
Pralinen und Kaffee nach Wahl

Käseplatte 14.5
5 Käsesorten – Biersirup – rustikales Brot

Côte à l'os (für 2 pers.) 73.5

Entrecôte mit Bein geschnitten (± 750 gr.), serviert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Pommes oder Süßkartoffel Pommes.

Cataplana (min. 2 pers.) 69.5

Authentisches portugiesisches Fischgericht mit diversen Fischarten und Meeresfrüchten. Bereitet und serviert in einer Pfanne von geschlagenem Kupfer. Serviert mit rustikalem Brot.

Diese Gerichte sind begrenzt im Vorrat, also seid schnell. (ca. 35min Zubereitungszeit)

English menu on our website

 servaascafe.nl

 043 321 76 69

 @cafeservaas