

TASTE & EN- JOY

MENU

STARS *of* FLANDERS

TAPAS

Koude tapasschotel (ham - salami - dips - krokant) 16
Cold tapas platter (ham - salami - dips - crispy)

Warme gemengde schotel (kroketjes - loempia) 16
Hot mixed snacks (croquettes - spring roll)

Bruschetta (6) - tonijn - serrano ham - sardien 24
tuna - serrano ham - sardine

SOEPEN | SOUPS

Soep van de dag | *Soup of the day* 12

Tomatensoep op grootmoeders wijze | *Tomato soup Grandmother's way* 13

VOORGERECHTEN | FIRST COURSES

Kaaskrokotten Parmezaan | *Parmesan cheese croquettes* 21

Garnaalkrokotten - peterselie - citroen | *North Sea shrimp croquettes - parsley - lemon* 23

Duo kaas- en garnaalkroket | *Duo croquettes Parmesan and North Sea shrimps* 22

Tataki van tonijn op Oosterse wijze | *Asian-style tuna tataki* 17

Gerookte zalm - ui - peterselie - toast | *Smoked Salmon - onion - parsley - toast* 26

Rundscarpaccio "Simmental" - Parmezaan, rucola 24
Beef carpaccio "Simmental" - Parmesan cheese - rucola

Gebakken ganzenlever - brioche - appel - Luikse stroop 29
Pan-seared foie gras - brioche - apple - Liège syrup

SLAATJES | SALADS

Geitenkaas | *Goat cheese salad* 24 | 28
mesclun sla - warme geitenkaas - mueslibrood - spek
Mesclun lettuce - warm goat cheese - granola bread - bacon

Caesar salad 28
gegrilde kipfilet - Parmezaan - broodkorstjes - ansjovis - Romeinse sla
Grilled chicken - Parmesan cheese - bread crusts - anchovy - Romaine salad

Tomaat Grijze garnaal | *Tomato with North Sea Shrimps* 29 | 39

Salade Serwir 28
gemengde salade - gerookte zalm - grijze garnaal - scampi-spies
Mixed salad - smoked salmon - North Sea shrimp - king prawn skewer

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Cannelloni - ricotta - spinazie - rucola - Parmezaan 23
Cannelloni - ricotta - spinach - rocket - Parmesan

Veggie burger - bagnat broodje - groenten 26
Veggie burger - bagnat bread - vegetables

Veggie Caesar salad 28
Veggie Caesar Salad

Om de vlotheid van de dienst in de hand te werken verzoeken wij U vriendelijk zich te beperken tot 4 gerechten per tafel | gezelschap. Wij houden graag rekening met allergieën en dieetwensen.

Voor aanpassingen aan gerechten kan, afhankelijk van de ingrediënten en de extra werkbelasting in de keuken, een kleine meerprijs aangerekend worden. Dank voor uw begrip.

To help ensure smooth service, we kindly ask you to limit your selection to a maximum of four dishes per table/party. We are happy to accommodate allergies and dietary preferences. Adjustments to dishes may incur a small surcharge depending on the ingredients and additional kitchen workload. Thank you for your understanding.

VIS | FISH *

Noordzeelong (375 g) - hoeveboter | *DoverSoles - hazelnut butter* (375 g) 38

Paling in 't groen | *Eel in green herb sauce* 39

Kabeljauwhaasje - grijze garnaal - mousseline - smeuijge puree 39
Cod fillet - North Sea shrimps - mousseline - mashed potatoes

Pasta scampi maison | *Pasta scampi maison* 30

DRY AGED CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA "ROSSINI" (2 pers) 115
met gebakken ganzenlever en garnituur
with pan-seared foie gras and garnish

VLEES | MEAT *

Irish Black Angus Steak (200 g) 29

Rib-Eye Premium Irish Wexfort (300 g) 37

Ossenhaas | *Tenderloin* (250 g) 40

Tartaar van blauw-wit rund - handgesneden | *Tartar of blue-white beef - hand-cut* 32

Koninginnehapje met zwartpootkip | *Chicken ragout* 29

Varkenswangen met garnituur | *Pork cheeks with garnish* 29

Renardeau burger "Black Angus" 29
Rustiek Italiaans broodje - verse burger - salade - groenten - frietjes
Rustic Italian bread roll - fresh Black Angus burger - salad - vegetables - Belgian fries

* AARDAPPELGERECHTEN | POTATO DISHES 3

Frieten, kroketten, puree, aardappelen natuur | *French fries, croquettes, mash potatoes, potatoes nature*

* SAUZEN | SAUCES

Béarnaise-, peper-, champignons- choronsaus (getomateerde béarnaise) 3
Béarnaise, peppercorn sauce, mushroom sauce, choron sauce (tomato béarnaise)

* GROENTEN | VEGETABLES

Witlofsalade | *Chicory salad* 5

Warme seizoensgroenten | *Warm seasonal vegetables* 7

WEEKMENU | MENU OF THE WEEK

Weekdagen - behalve schoolvakanties
Weekdays - Except school holidays
enkel 's middags - *only at noon*
soep - keuze uit vis of vlees - koffie
soup - main course with fish or meat - coffee

Woensdag: Rund steak
Wednesday: Beef steak

Prijs | *price: 29*

enkel dagschotel | *only dish of the day*

Prijs | *price: 23*

KIDS CORNER

Balletjes in tomatensaus | *Meatball in tomato sauce*
of/or

Huisbereide fishsticks | *Homemade fish sticks*
of/or

Steak
of/or

Vol-au-vent | *Chicken ragout*
of/or

Spaghetti bolognaise
+

Kinderijsje | *Small ice-cream*
of/or

Mini chocomousse | *Mini chocolate mousse*

Prijs | *price: 20*

DESSERTEN | DESSERTS

Verwenkoffie <i>Coffée gourmand</i>	12
Dessert van de dag <i>Dessert of the day</i>	10
Dame Blanche	12
Coupe Brésilienne (met nootjes <i>with nuts</i>)	12
Coupe vanille <i>Coupe vanilla</i>	12
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	13
Chocoladeschuim <i>Chocolate mousse</i>	12
Kaasassortiment <i>Cheese assortment</i>	18
Moelleux met Callebaut chocolade <i>Moelleux with Callebaut chocolate</i>	16
Supplement slagroom <i>Supplement whipped cream</i>	1.5

HOTEL
SERWIR
★ ★ ★ ★
SINT-NIKLAAS

STARS *of* FLANDERS

Auberge du Pêcheur - Sint-Martens-Latem | Charl's - Knokke | Hotel Gosset - Groot-Bijgaarden | Hotel Serwir - Sint-Niklaas

HOTEL SERWIR - BRASSERIE RENARDEAU
Koningin Astridlaan 57 | 9100 Sint-Niklaas
T 03 778 05 11 | F 03 778 13 73
info@serwir.be - www.serwir.be

OPENINGSUREN | OPENING HOURS

BAR
7.00 - 23.30 (last call)

BRASSERIE
Lunch: 12.00 - 14.30
Diner: 18.00 - 22.00