

TASTE & EN- JOY

MENU

STARS *of* FLANDERS

TAPAS

Koude tapasschotel (ham - salami - dips - krokant) <i>Cold tapas platter (ham - salami - dips - crispy)</i>	16
Warme gemengde schotel (kroketjes - loempia) <i>Hot mixed snacks (croquettes - spring roll)</i>	16
Veggie tapasschotel <i>Veggie tapas platter</i>	15

SOEPEN | SOUPS

Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	12
Tomatensoep op grootmoeders wijze <i>Tomato soup Grandmother's way</i>	13

VOORGERECHTEN | FIRST COURSES

Kaaskroketter Parmezaan <i>Parmesan cheese croquettes</i>	21
Garnaalkroketter, peterselie, citroen <i>North Sea shrimp croquettes - persil- lemon</i>	23
Duo kaas- en garnaalkroket <i>Duo croquettes Parmesan and North Sea shrimps</i>	22
Gerookte zalm, ui, peterselie, toast <i>Smoked Salmon - onion - persil - toast</i>	26
Rundscarpaccio "Simmental", Parmezaan, rucola <i>Beef carpaccio "Simmental" - Parmesan cheese - rucola</i>	24
Terrine van ganzenlever, chutney, brioche <i>Goose liver terrine - chutney - brioche</i>	29

SLAATJES | SALADS

Geitenkaas <i>Goat cheese salad</i>	24 28
mesclun sla warme geitenkaas mueslibrood en spek <i>Mesclun lettuce warm goat cheese granola bread and bacon</i>	
Caesar salad	24 28
gegrilde kipfilet Parmezaan broodkorstjes ansjovis Romeinse sla <i>Grilled chicken Parmesan cheese bread crusts anchovy Romaine salad</i>	
Tomaat Grijze garnaal <i>Tomato with North Sea Shrimp</i>	29 39
Salade Gourmande	29 39
gevarieerde delicatessen naar marktaanbod <i>variety of delicacies by market demand</i>	

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Cannelloni - ricotta - spinazie - rucola - Parmezaan <i>Cannelloni, ricotta, spinach, rocket, Parmesan</i>	23
Avocado burger - bagnat broodje - groenten <i>Veggie avocado burger - bagnat bread - vegetables</i>	26
Vol-au-veggie <i>Vegetarian Chicken ragout</i>	29

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 *

Slibtongen - hoeveboter <i>Fried Slip Soles - hazelnut butter</i>	34
Paling in 't groen <i>Eel in green herb sauce</i>	36
Kabeljauwhaasje - grijze garnaal - mousseline - smeuije puree <i>Cod fillet - North Sea shrimps - mousseline - mashed potatoes</i>	35
Pasta scampi maison <i>Pasta scampi maison</i>	30

VLEES | MEAT *

Irish Black Angus Steak (200 gr.)	29
Rib-Eye Premium Irish Wexfort (300 gr.)	35
Ossenhaas <i>Tenderloin</i> (250 gr.)	38
Tartaar van blauw-wit rund - handgesneden <i>Tartar of Blue-white beef - hand-cut</i>	32
Koninginnehapje met zwartpootkip <i>Chicken ragout</i>	29
Varkenswangen met garnituur <i>Pork cheeks with garnish</i>	29
Côte à l'os varken Brasvar "Cross & Blackwell" <i>Pork chop Brasvar "Cross & Blackwell"</i>	32
Renardeau burger "Black Angus" Rustiek Italiaans broodje - verse burger - salade - groenten - frietjes <i>Rustic Italian bread roll - fresh Black Angus burger - salad - vegetables - Belgian fries</i>	29

* AARDAPPELGERECHTEN <i>POTATO DISHES</i>	3
Frieten, kroketten, puree, aardappelen natuur <i>French fries, croquettes, mash potatoes, potatoes nature</i>	

* SAUZEN <i>SAUCES</i>	
Béarnaise-, peper-, champignons- choronsaus (getomateerde béarnaise) <i>Béarnaise, peppercorn sauce, mushroom sauce, choron sauce (tomato béarnaise)</i>	3

* GROENTEN <i>VEGETABLES</i>	
Witlofsalade <i>Chicory salad</i>	5
Warme seizoensgroenten <i>Warm seasonal vegetables</i>	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: steakdag
Wednesday: 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>Coffee 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 brulée <i>Crème brûlée</i>	13
Chocoladeschuim <i>Chocolate mousse</i>	12
Kaasassortiment <i>Cheese assortment</i>	16
Moelleux met Callebaut chocolade <i>Moelleux with Callebaut chocolate</i>	15
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