



info@appelsveer.be | 052/ 55 44 90 | www.appelsveer.be



info@appelsveer.be | 052/ 55 44 90 | www.appelsveer.be

Oudejaarsmenu • 31 december 2018

Aperitief met hapjes

Hapje

Russische aardappel met gerookte zalm, kwartel ei, mierikswortelroom

Voorgerecht

Ganzenlever met chips van aardpeer & bintjes, soezen gevuld met appel

Tussengerecht

Ravioli van kreeft met ricotta & spinazie, venkel, kreeftensaus

Hoofdgerecht

Bressekip met royale vulling, jonge wortelen met rozemarijn, Paddestoelenroom, cannelloni gevuld met de bil v/d kip

Dessert

Ijssoufflé van sinaasappel met chocolade ganache, munt & eiwitschuim

Koffie

met huisgemaakte versnaperingen

Middernacht glas champagne

Prijs: 130 euro

van apero tot en met middernacht

(wijnen en waters inbegrepen)

INSCHRIJVEN IS NOODZAKELIJK

Attentie voor elke klant



Traiteur 2018

Voorgerechten

Terrine van ganzenlever met peperkoek en peer – salade van noten – dadels en gebrande pijnbommpitten – gestoomde brioche
OF

Russische aardappel – gerookte zalm – kwartelei – mierikswortelroom

Tussengerechten

Ravioli van kreeft – ricotta – spinazie – venkel – kreeftensaus
OF

Kreeftenvelouté – groene asperges – krokant met look

Hoofdgerechten

Bressekip met royale vulling – champignons – cannelloni gevuld met de bil v/d kip – jonge wortelen – groene boontjes
OF

Lamsrug met kruidenkorst – aardappelgratin – aubergines – artisjok – geroosterde paprika's – courgette

Dessert

Ijssoufflé van sinaasappel – chocolade ganache – munt – eiwitschuimpje

Menu 4-gangen: 45,00 | Menu 3-gangen: 37,00

De gerechten zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar:

Voorgerechten & tussengerechten : 17,00 (kreeftenvelouté : 12,00)

Hoofdgerechten : 25,00

Dessert : 9,00

OlliBolli roomijs te verkrijgen tijdens de feestdagen!

Contacteer ons voor de openingsuren op 052/ 55 44 90

**Gratis 1 artisanaal zuurdesembrood,
als je voor 15/12 je bestelling plaatst!**





APPELSVEER

Menu November 2018

Compote van witloof,
salade van krab, avocado, parmezaan koekje,
melkschuim met venkel*

•

Vis van de week,
risotto, boschampignons, beignet van ui

•

Fazant,
spruiten, gelakt spek, aardappelkrokant met mais*

•

Appel tarte-tatin,
speculoos ijs, koude sabayon*

4-gangen menu - 50,00€/pers

***3-gangen menu - 40,00€/pers**

wijnsuggestie

aangepaste witte wijn - fles 28€ - glas 6€

aangepaste rode wijn - fles 28€ - glas 6€

aangepaste glas zoete wijn - 7€





VOORPROEVERS OM TE DELEN

Krokante kip (KFC-style) - zuurzoete saus	6,00
Garnaal- en kaaskrokot	6,00
Tomaat garnaal	6,00
Assortiment charcuterie De Nil/Grega	6,00
Lente rolletjes met groenten	6,00
Krokot van varkenswangetjes	6,00
Patatas bravas	6,00

SNELLE GERECHTEN

Rogvleugel met kappertjes, Dyonnaise saus en puree	18,00
Bouchomosselen met frietjes en mosterddressing	15,00
Gebakken paling - tartaar maison, frietjes	18,00
Maaltijdsoep met garnituren	8,00
In oven gebakken camembert met broodkrokant	10,00
Dendmondse paardenworst - witloofslatje	15,00
Vlaamse rundskarbonade met Sint-Egidius en peperkoek van Vondelmolen, frietjes	18,00
Belgische steak met frietjes en salade	19,00
Pasta Vongol�	16,00

Sauzen: Bearnaise of peperroom of champignons + 3,00

Frietjes: supplement: +3,00
Salade: supplement: +3,00



Jeugd/jongeren kaart

Voorgerechten: 5,00

garnaalkrokot of kaaskrokot (1 stuk)
huisgerookte zalm met garnituur

Hoofdgerechten: 14,00

steak / kipfilet / fishstick / balletjes in tomatensaus
met frietjes of puree

met slaatje of appelcompote
met mayonaise of ketchup

Dessert: 5,00

vanille ijs met warme chocoladesaus
of vraag naar de dessertkaart



APPELSVEER



MENU

CULINAIR AAN HET WATER
Noartyfartyjustrealfood



Food

Drinks

Fun



LUNCHMENU

Voorgerecht

Hoofdgerecht

€ 28,00

Met aperitief (supplement voor champagne en gin tonic),
aangepaste wijnen (1 glas witte en 1 glas rode wijn),
water (1/5 liter)
€ 48,00

Het lunchmenu is tevens verkrijgbaar op
maandag- en donderdagavond.

VOORGERECHTEN

ZALM	19,00
bio - huisgerookt - gesnipperde ui - peterselie - olijvenbrioché	
GARNAALKROKETTEN	19,00
bereid met geuze	
RAVIOLI	24,00
gevuld met kreeft - spinazie - ricotta	
KROKANT BUIKVET	19,00
aubergines met soja gelakt - sesamzaad - koriander - fideuà met braadjus	
Caesar salade met hoevekip	15,00

Keuken open van 12u00 - 14u00 en van 18u30 tot 21u30
Desserten en dranken: 14u30 - 17u30



DESSERTEN

Dame blanche	7,50
Vanille	6,00
Chocolademousse met Callebautchocolade	7,50
Ijskoffie met koud sabayon	7,50
Warme chocolademoeleux	8,50
Appeltaart met vanille-ijs	8,50
Assortiment van sorbet	8,50
Assortiment kazen van affineur Van Tricht - met brioche	3 stuks: 9,00
	5 stuks: 15,00

Vanaf 14u30 tot 17u00	
Hartjeswafel met suiker	5,00
Pannenkoek 4 stuks	4,80

EXTRA

1 bol vanille-ijs	2,00
Slagroom	0,50
Chocoladesaus	1,50

Volgende allergenen kunnen verwerkt zijn in de gerechten/menu's
Glutenbevattenden granen - schaaldieren en producten op basis van schaaldieren - eieren en producten op basis van vis - aardnoten en producten op basis van aardnoten - soja en producten op basis van soja - melk en producten op basis van melk - noten, verschillende soorten - selderij en producten op basis van selderij - mosterd en producten op basis van mosterd - sesamzaad en producten op basis van sesamzaad - zwaveldioxide en sulfieten - lupine en producten op basis van lupine - weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Voor verdere info contacteer ons.



HOOFDGERECHTEN

ZEE

TONG	35,00
meunière - handgesneden frietjes - seizoenssalade	
PALING	28,00
in 't groen	
KABELJAUW	26,00
brandade - groene selder - gefruite uiringen - geplette bintjes	

LAND

RUNDSTARTAAR	24,00
hoeve-ei - aigre-doux kappertjes - handgesneden frietjes	
LAM	24,00
nek met Rodenbach Grand Cru - sinaasschil - jonge rapen - zoete ui - basilicum	
RUND	30,00
ribstuk van dry-aged Wit-Blauw - frisse knolselder - gebakken sjalot	
KALF	
blanquette - aardappelpuree	
24,00	
HOEVEKIP	
vol au vent	
24,00	

We werken met dagverse producten, dus het kan gebeuren dat bepaalde ingrediënten/gerechten uitverkocht of niet toegeleverd zijn.

Bedankt voor het begrip



WARME DRANKEN - lunch 12 uur en diner 18.30

Koffie	5,00
Decaf koffie	5,00
Espresso	5,00
Decaf espresso	5,00
Losse thee - zie kaart	5,00
Cappuccino melkschuim	6,00
Cappuccino slagroom	6,50
Koffie verkeerd Latté macchiato	7,00

WARME DRANKEN - 14.30 - 17.30

Koffie	2,80
Decaf koffie	2,80
Espresso	2,80
Decaf espresso	2,80
Losse thee - zie kaart	3,20
Cappuccino melkschuim	3,20
Cappuccino slagroom	3,50
Koffie verkeerd Latté macchiato	3,80
Koffie verkeerd caramel	4,00
Warme chocolademelk	3,40

Koekjesbord = 5 verschillende huisgebakken koekjes p.p. 5,50

Huisgebakken taart p.p. 5,50

Extra slagroom + 0,50



Herenwoning De Ryck...

Beschermd monument dat met zorg en eerbied voor het verleden werd gerenoveerd tot een restaurant en 2 gastenkamers.

De herenwoning ligt naast één van de oudste Scheldeverven en aan een historische oude verbindingsweg binnen de regio Dendermonde.

De oprichting van deze voormalige woning van een groothandelaar staat in onmiddellijk verband met haar aanvankelijke locatie aan een loskaai van de Schelde.

In de kern klimt de woning minstens op tot de 2^{de} helft van de 18^{de} eeuw.
Zeven generaties lang was het pand de eigendom van de familie De Ryck.
De familie woonde hier effectief minstens 200 jaar.

Volgens het landboek van Appels kocht de familie het pand ergens tussen 1765 en 1766.

In 2004 werd het een monument, met onder andere een geklasseerde binnenplaats, boomgaard, dubbele armwaterpomp, vloeren, schouwen, e.d.

Sinds 2011.... is het pand de trotse eigendom van chef Olivier en zijn echtgenote Heidi.

Restaurant Appelsveer
Hoofdstraat 175 - 9200 Appels-Dendermonde
Tel.: 052 55 44 90 - info@appelsveer.be - www.appelsveer.be



APPELSVEER

DRANKEN- KAART

CULINAIR AAN HET WATER
Noartyfartyjustrealfood

Food

Drinks

Fun





APERITIEVEN

Glas cava	6,00
Fles cava	36,00
Glas witte of rode wijn	5,00
Fles witte of rode wijn	21,00
Huisaperitief (Graham's droge witte porto, tonic, citroen)	8,00
Aperol	10,00
Kirr witte wijn	6,00
Kirr royal	9,00
Martini bianco of rosso	6,00
Vermouth wit of rood	6,00
Vermouth reserva (rood)	10,00
Sherry (droge)	4,50
Porto Graham's wit of rood	4,50
Porto six grapes reserva (rood)	8,00
Porto Tawny 20 jaar (koud geserveerd)	8,00
Campari puur	6,00
+ soda of fruitsap of tonic	+ 2,80
Pastis "Henri Bardouin"	9,00
Pastis "Ricard"	6,00
Picon puur	6,00
+ witte wijn	+ 3,00
+ tonic	+ 2,80
Pineau des charentes	4,50
Vodka	6,00
+ cola	+ 2,80
Rhum "Havana wit	6,00
+ cola	+ 2,80
Rhum Havana bruin	6,00
+ cola	+ 2,80
Rum Don Papa puur (Filipijnen)	13,00
Rum Plantation puur (Barbados)	13,00
Gancia	4,50
+ fruitsap of tonic	+ 2,80
Whisky J & B puur	6,00
+ cola	+ 2,80

Gin Bomay - tonic	13,00
Gin Tanqueray Rangpur - tonic	13,00
Gin Cockney's (B) - tonic	15,00
Gin Filliers - tonic (B)	15,00
Gin Gilliams (B/op basis van appelsen)	15,00

BIEREN

Stella	2,80
Quinto pils	3,00
Sint-Egdius	5,00
Duvel	4,50
Westmalle tripel	4,50
Westmalle dubbel	4,50
Rodenbach Grand Cru	4,50
Karmeliet tripel	4,50
Chimay	5,00
Geuze - Oud Beersel	7,00
Kriek - Oud Beersel	7,00

FRISDRANKEN

Tonic Schweppes	2,80
Fruitsap	2,80
Fristi	2,80
Koude chocolademelk	2,80
Coco-Cola	2,80
Coco-cola light	2,80
Coco-cola zero	2,80
Bruis water - San Pellegrino	2,80
Plat watre - Panna	2,80
Limonade - San Pellegrino	2,80
- appelsien smaak	
- citroensmaak	
Vers geperst appel/perensap	6,00
Vers geperst sinaasappelsap	6,00
Tomatensap	3,00
Sanbitter Crodino	6,00
+ fruitsap	+ 2,80
+ tonic	+ 2,80
+ soda	+ 2,80



DIGESTIEVEN

Limoncello (huisgemaakt)	8,00
Amaretto Di Saronno	8,00
Calvados	12,00
Armagnac	12,00
Cognac	10,00
Grand-Marnier	10,00
Baileys	10,00
Cointreau	10,00
Sambucca	10,00
Chartreuse (groen)	8,00

WHISKY

Glenfiddisch - singel malt	10,00
Auchentoshan - single malt - 12 jaar	15,00
Jura "Superstition" - 10 jaar	15,00

GRAPPA - EAU DE VIE - GENEVER

Grappa (kamertemperatuur)	10,00
Grappa (koud)	10,00
Poire Williams	10,00
Filliers - oude graanjenever - 5 jaar oud	10,00