



APPELSVEER

Menu september

Gazpacho van komkommer, rundstartaar, kwartelei, courgette en gefruite ansjovis

•

Bouillabaise met anijs, octopus, gebrande paprika, rouille met espelette

•

Gegrilde hoevekip met tuinkruiden, spitskool koud gemarineerd, hummus, sap van koriander

•

Tarte-tatin van appel, hangop met ahornsiroop, roomijs met basilicum

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€



APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Menu

Ollibolli ijshuisje is
de hele zomer elke dag open





VOORGERECHTEN

ZALM

bio - huisgerookt - gesnipperde ui
peterselie - olijvenbrioche 19,00

GARNAALKROKETTEN

bereid met geuze 19,00

RAVIOLI

gevuld met kreeft - spinazie - ricotta - kreeftenroom 24,00

KROKANT BUIKSPEK

aubergines met soja gelakt - sesamzaad
koriander - fideuà met braadjus 19,00

CEASAR SALADE

met hoevekip 15,00

VOORPROEVERS OM TE DELEN		
krokante kip (KFC-style) - zoetzure saus	6,00	
Garnaal - en kaaskroket	6,00	
Tomaat garnaal	6,00	
Assortiment charcuterie	6,00	
Lenterolletjes met groenten	6,00	
Kroket van varkenswangetjes	6,00	
Patatas Bravas	6,00	



SNELLE GERECHTEN

Tijgergarnaal
groene curry - gewokte groenten 18,00

Rogvleugel
kappertjes, Dyonnaise saus - puree 18,00

Bouchotmosselen
mosterd dressing (enkel in het seizoen) 15,00

Gebakken paling
tartaar maison - frietjes 18,00

Dendermondse paardenworstjes
salade van witloof - met brood geserveerd 15,00

Vlaamse rundskarbonade
met Belgisch bier, peperkoek van Vondelmolen - frietjes 18,00

Belgische steak
frietjes - salade 19,00

Pasta Vongolé 16,00

Hamburger Wagyu
foccacia broodje - compote van tomaat - gelakte ui - kropsla –frietjes 19,00

Sauzen: bearnaise / peperroom / champignons (alles is huisgemaakt)
(supplement) + 3,00

Frietjes / aardappelen / puree (alles is huisgemaakt)
(supplement) + 3,00

Salade (supplement) + 3,00



ZEE

TONG

meunière
handgesneden frietjes - seizoensalade 35,00

PALING

in 't groen 28,00

KABELJAUW

brandade
groene selder - gefruite uiringen
geplette bintjes 26,00

HOOFDGERECHTEN

LAND

RUNDSTARTAAR / met de hand gesneden

hoeve-ei - aigre-doux - kappertjes
handgesneden frietjes 24,00

LAM

nek met Rodenbach Grand Cru
sinaasschil - jonge rapen - zoete ui - basilicum 24,00

RUND

ribstuk van Wit-Blauw
frisse knolselder - gebakken sjalot - aardappelen 30,00

KALF

kalfszwezerik
goede boontjes - gesmolten tomaat
aardappelschijfjes met rozemarijn – mosterdroom 34,00

KALF

blanquette
aardappelpuree 24,00

HOEVEKIP

vol au vent
aardappelpuree of frietjes 24,00



APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Kids menu



Kids menu

Voorgerechten

5,00

garnaalkroket of kaaskroket (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 onze dessertkaart

LUNCHMENU

*op maandag avond - en middag
donderdag middag - en avond
vrijdag middag*

Voorgerecht - hoofdgerecht + dessert

€ 28,00

met aperitief
aangepaste wijnen (1 glas witte en 1 glas rode wijn)
water (klein flesje per persoon)

€ 48,00

Koffie is niet inbegrepen



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 kan u met uw vragen terecht bij ons.

APPELSVEER

culinair genieten aan het water

FRISDRANKEN

Tonic Schweppes	2,80
Fruitsap	2,80
Fristi	2,80
Koude chocolademelk	2,80
Coca Cola	2,80
Coca Cola light	2,80
Coca Cola zero	2,80

WATERS

Bruis water San Pellegrino	2,80
Plat water Panna	2,80
Halve Liter water SP/P	5,00
Liter water SP/P	7,00

WARME DRANKEN

Koffie	5,00
Decaf koffie	5,00
Espresso	5,00
Decaf espresso	5,00
Thee (zie onze theekaart)	5,00
Cappuccino met melkschuim	6,00

Cappuccino slagroom	6,50
Koffie verkeerd	7,00

ALCOHOLVRIJE DRANKEN

Limonade San Pellegrino	2,80
- appelsiensmaak	
- 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
Gin zonder alcohol	10,00



APERITIEVEN

Glas cava	6,00
Fles cava	36,00
Glas champagne	11,00
Fles champagne	55,00
Glas witte wijn	5,00
Fles witte wijn	21,00
Glas rode wijn	5,00
Fles rode wijn	21,00
Glas rosé	5,00
Fles Rosé	21,00
Huisaperitief	
(Graham's droge witte porto, tonic, citroen)	8,00
Aperol	10,00
Passoa orange	10,00
Pisang orange	10,00
Kirr witte wijn	6,00
Kirr royal	9,00
Martini bianco	6,00
Martini rosso	6,00
Vermouth wit	6,00
Vermouth rood	6,00
Vermouth reserva (rood)	10,00
Sherry (droge)	4,50
Porto wit Graham's	4,50
Porto rood Graham's	4,50

Porto six grapes reserva (rood)	8,00
Porto tawny 20 jaar (koud geserveerd)	8,00
Campari puur	6,00
+ soda	2,80
+ fruitsap	2,80
+ tonic	2,80
Pastis "Henri Bardouin" (Provence)	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
Rum "Havana" wit	6,00
+ cola	2,80
Rum "Havana" bruin	6,00
+ cola	2,80
Rum Don Papa puur (Filipijnen)	13,00
Rum Plantation puur (Barbados)	13,00
Gancia	4,50
+ fruitsap	2,80
+ tonic	2,80
Whisky J&B puur	6,00
+ cola	2,80
Gin Bombay + tonic	13,00
Gin Tanqueray Rangpur + tonic	13,00
Gin Filliers (B) + tonic	15,00

Gin Gilliams (op basis van appels)	15,00
------------------------------------	-------

BIEREN

Stella	2,80
Quinto pils	3,00
Duvel	4,50
Westmalle tripel	4,50
Westmalle dubbel	4,50
Rodenbach Grand Cru	4,50
Karmeliet tripel	4,50
Chimay	5,00
Orval	5,00

GEUZE

Oud Beersel	7,00
Oud Beersel kriel	7,00

DIGESTIEVEN

Limoncello (huisgemaakt)	8,00
Amaretto	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	8,00

WHISKY

Glenfiddich single 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 graangenever 5 jaar oud	10,00

dranken