



APPELSVEER

Menu november

* Tartaar van sint-jakobsvruchten met oestersaus en sesamololie, koolrabi, chutney van mango en witte wijnazijn

•
Vis van de week, waterkers, prei, kokkels, dyonnaise

•
* fazant in cocotte van spek & ui, gekarameliseerd witloof, tarte tatin met sjalotten

•
*crème van citroen, Italiaans schuim, amarena-kers, ijs met boterkaramel

*3-gangen menu - 40,00€/pers

4-gangen menu - 50,00€/pers

wijnsuggestie

aangepaste witte wijn - fles 28€ - glas 5€

aangepaste rode wijn - fles 28€ - glas 5€

aangepaste glas zoete wijn - 7€

wijnTIP

Wijndomein Le Muricce - Toscane - Greve
in Chianti van Bernard Buys en en Rita Cornelis
2015 - Lucciconi - Sangiovese druif

prijs per glas 6,50€ / prijs per fles 36,00€



APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Menu



APPELSVEER

APPELSVEER

Oudejaarsmenu
31 december 2019

Traiteur 2019

Aperitief
met hapjes
•
Hapje
Russische aardappel met gerookte zalm, kwartel ei, mierikswortel-
room
•
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
•
Midernacht
glas champagne

Prijs: 130 euro van apero tot en met middernacht
(wijnen en waters inbegrepen)

INSCHRIJVEN IS NOODZAKELIJK
Attentie voor elke klant

Voorgerechten
Terrine van ganzenlever met peperkoek en peer - salade van noten -
dadels en gebrande pijnbompitten - 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 artisaanaal zuurdesembrood,
als je voor 15/12 je bestelling plaatst!



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



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



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