



APPELSVEER

Menu februari - maart

Vitello tonatto Appelsveer style*

•

Vis van de week,
knolselder in de oven, zeesalade, sabayon met zeeegel

•

Jonge duif gegrild*
puree van jonge erwten, peterseliewortel, gestoomde brioche met dadels

•

Chocoladedelice met lopende chocolade*
amandelroom, roomijs met rubychocolade en frambozen

*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€



Menu

APPELSVEER

culinair genieten aan het water



APPELSVEER

Paasbrunch 2020

Paasbrunch 2020

maandag 13 april 2020

start 10u tot 14u

Ontvangst met een glaasje cava, vers appel-perensap (gemaakt met fruit uit onze boomgaard), koffie of thee, huisgemaakt ciabatta brood, huisgemaakte croissant, rozijnenkoek, kaas, charcuterie, zalm, huisgemaakte confituren, roerei, vers fruit, chocoladeverrassing, ontbijtgranen, chocolade attentie voor elke klant.

Om af te sluiten : ijsje bij OlliBolli ijshuis

Prijs all-in : 38 eur /pers

kinderen -12j : 19 eur /pers

inschrijven is noodzakelijk, plaatsen zijn beperkt!
tel 052/55 44 90 of mail naar info@appelsveer.be





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

HOOFDGERECHTEN



ZEE

TONG meunière handgesneden frietjes - seizoensalade	39,00
PALING in 't groen	28,00
KABELJAUW brandade groene selder - gefruite uiringen geplette bintjes	26,00

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