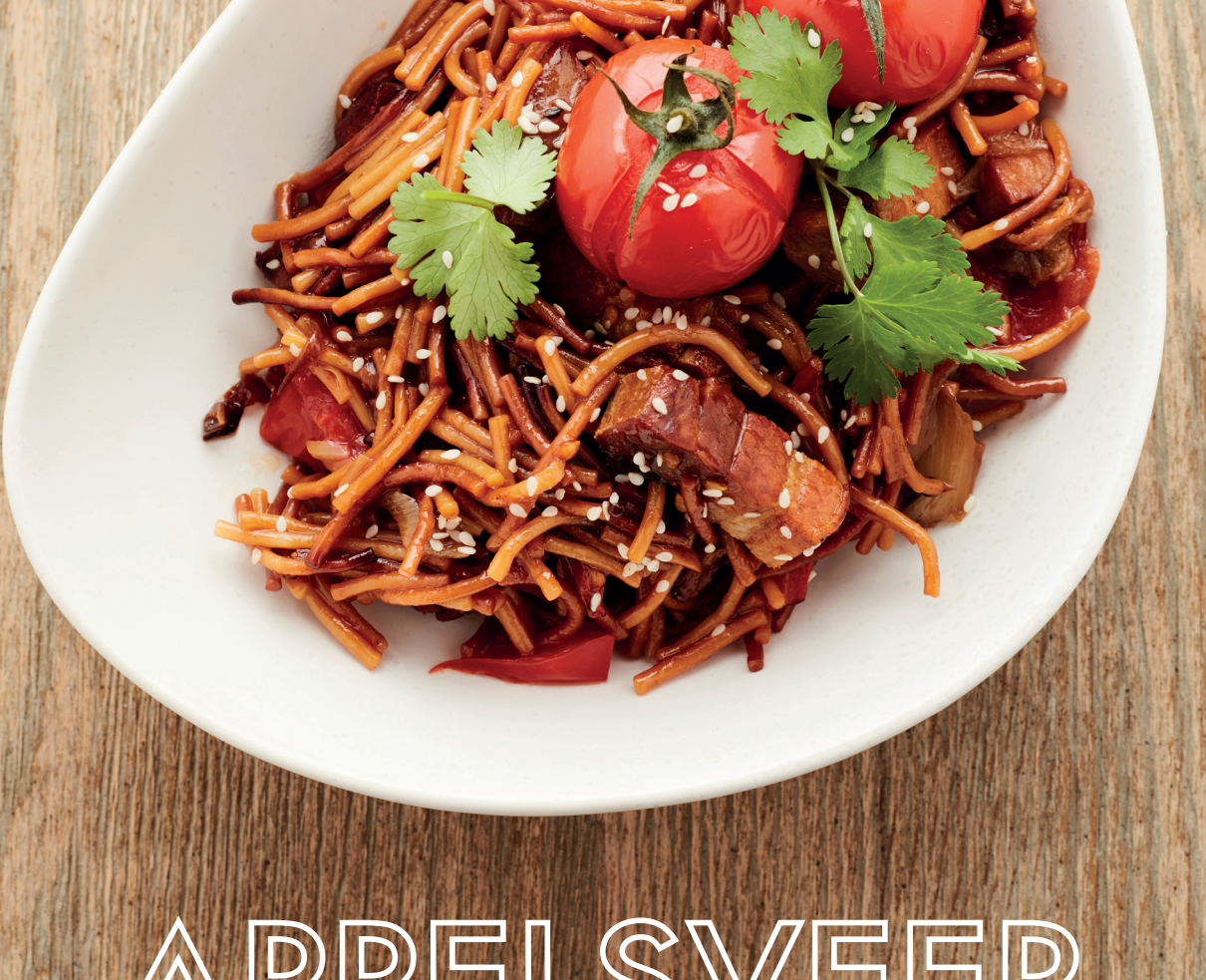




# APPELSVEER

culinair genieten langs het water

## VOORPROEVERS OM TE STARTEN

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Gepanneerde krokante kip / zoetzure saus | €6,00 |
| Garnaal- en kaaskroket                   | €6,00 |
| Tomaat garnaal                           | €6,00 |
| Kroket van varkenswangetjes              | €6,00 |
| Patatas Bravas                           | €6,00 |
| Salade Caprese                           | €6,00 |
| 5 Platte vlinderoesters                  | €6,00 |
| Octopus met tartaarsaus                  | €6,00 |

## VOORGERECHTEN

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Caesarsalade                                                               | €15,00 |
| Gerookte zalm met brioche                                                  | €19,00 |
| Tarte Tatin van Tomaat<br>met langoustines en groene kruidenroom           | €19,00 |
| Garnaalkroketter, gefruite peterselie                                      | €19,00 |
| Kingcrabpoten met rozemarijn en look onder de grill                        | €26,00 |
| Krokant buikspek,<br>aubergines, sesamzaad, koriander, fideuà met braadjus | €19,00 |



## HOOFDGERECHTEN

### Onze visklassiekers

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Rogvleugel, kappertjes, Dyonnaisesaus, aardappelpuree   | €18,00 |
| Gebakken paling, tartaar maison, handgesneden frietjes  | €18,00 |
| Pasta Vongolé                                           | €16,00 |
| Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes | €39,00 |
| Paling in't groen                                       | €28,00 |

### Onze vleesklassiekers:

|                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vlaamse rundskarbonade met Belgisch bier,<br>peperkoek van Vondelmolen,<br>handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise | €18,00 |
| Belgische steak van Wit-Blauw,<br>seizoenssalade, handgesneden frietjes                                               | €19,00 |
| Rundstartaar handgesneden,<br>hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes                                  | €24,00 |
| Tagliatta van rund met salade van tomaat,<br>aardappelsalade zoals bij ons moeder                                     | €18,00 |
| Kalfszwezerik,<br>groene boontjes, rozemarijnaardappel, mosterdroom                                                   | €34,00 |
| Vol au vent van hoevekip                                                                                              | €24,00 |

## SUPPLEMENTEN

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Sauzen: béarnaise/peperroom/champignon | €3,00 |
| Frietjes/aardappelpuree/rijst          | €3,00 |
| Frisse Salade                          | €3,00 |



Gefruite pijlintvis,  
salade van venkel, pistache en gesuikerde cumquats

Krokante eendebil met verse chili,  
pompoe en courgette-gnocchi met parmezaansaus

In honing gebakken vijgen  
met chocoladedips, ijsnougat met dragon



menuprijs - 30,00€/pers

## DESSERTEN

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Italiaans citroentaartje                                    | € 8,5 |
| Dame blanche met Callebautchocolade                         | €8,00 |
| Creme brûlée                                                | €8,00 |
| Caffée glacé – vanilleschuim                                | €8,00 |
| Moelleux van bittere Callebautchocolade,<br>frambozensorbet | €8,5  |
| Sorbet                                                      | €8,5  |
| Assortment van 3 hoevekazen                                 | €9,00 |

## SUPPLEMENTEN

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Bol vanille-ijs      | €2,00 |
| Slagroom             | €1,5  |
| Warme chocolade-saus | €1,5  |



## ONZE SELECTIE ZOMERWIJNEN

### BUBBELS

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Champagne Richardot Brut – Cuvée Prestige               | €55,00 |
| Champagne Richardot rosé Brut                           | €55,00 |
| Champagne Richardot Cuvée Héritage millésimée 2014 Brut | €65,00 |
| Veuve Clicquot                                          | €90,00 |
| Cava Roura Brut                                         | €36,00 |

### WITTE WIJNEN

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2018 Sancerre Cuvée Exceptionnelle Henri Bourgeois                               | €42,00 |
| 2018 Le Vieux Clos – Domaine du Salvard Cheverny Blanc,<br>Loire Sauvignon Blanc | €28,00 |
| 2018 Albet i Noya, Lignum blanc, Penedès                                         | €30,00 |
| 2018 Le Cecche, Piemonte Langhe, 100% Arneis                                     | €36,00 |
| 2018 Feudo Montoni – Grillo della Timpa,<br>Sicilie Grillo Bianco sec            | €32,00 |
| 2017/2018 Luigi Baudana – G.D. Vajra, Chardonnay,<br>Piemonte Langhe             | €32,00 |
| 2016 Wijndomein Aldeneyck,<br>Pinot Blanc, Maasvallei Limburg Fles               | €33,00 |

### ROSÉ

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| 2017 Chateau du Galoupet Cru Classé – Cotes de Provence | €28,00  |
| 2019 Jané Ventura, Vinyes Roses, D.O. Penedès Catalunya | €26,00  |
| 2019 Bella Ciao, Le Muricce, Toscana I.G.T. Rosato      | € 27,00 |
| 2018 Domeine De Chevalier, Rosé De Chevalier, Bourgogne | €35,00  |

### RODE WIJNEN

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2015 Sylvain Fess Brouilly, Beaujolais Gamay                                 | €30,00 |
| 2014 Chateau d'Oupia – Cuvée des Barons, Minervois                           | €30,00 |
| 2017 Albet i Noya, Lignum negre Penedès                                      | €29,00 |
| 2016 La Donna Doga, Le Muricce, 100% sangiovese                              | €29,00 |
| 2017 Feudo Montoni, Nero d'Avola Lagnusa Nero, Sicilie                       | €34,00 |
| 2015 Ollandi Cantucci, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo                      | €30,00 |
| 2015 Las Ninas Reserva, palta abernet auvignon                               | €30,00 |
| 2014 Le Cecche, Piemonte Nebbiolo D'Alba, 100% Nebbiolo                      | €58,00 |
| 2014 Le Muricce "Riserve Le Muricce" Toscana, Sangiovese                     | €59,00 |
| 2012 Le Muricce "Il Poeta" Toscana Merlot, Sangiovese,<br>Cabernet Sauvignon | €76,00 |
| 2014 Le Cecche Fiammingo, Piemonte, Nebbiolo-Merlot-Barbera                  | €72    |