

Happy Holidays Take Out

APPELSVEER

culinair genieten van de feestdagen

Bestellen Kerst tot woe 22/12

Bestellen Nieuw tot woe 29/12



Afhalen op 25/12 en 31/12
van 11u tot 18 uur



Ganzenlever met Grappa, geroosterde kramiek, gebakken appel met rode ciderazijn
of
Gepaneerde lobben van kabeljauw, geplette dille aardappel met grijze garnalen en zure room, kappertjes



Bouillon van ossenstaart en voudovankruiden, Noordzee krab, mimosa van groenten
of
Kreeftensoep met curry, vermicelli met peterselie



Opgevulde hoevekip, bladerdeeg met confit van de bil, jonge wortelen en groene boontjes, aardappel met tijm
of
Lamsrug met mosterd, traag gegaarde aubergines gepaneerd met panko, venkel met girolles, aardappelgratin
of
Gegrilde hertefilet met rozemarijn, witlof, tatin van appel en veenbessen, aardappel met mosterd



Macaron gevuld met passievrucht, ganache van melkchocolade, sorbet van framboos met steranijs
of
Millefeuille met witte chocolade en sechuanpeper, soes gevuld met botercaramel, crunchy mokkaijs

Stel je 4-gangen menu zelf samen : €50

Afzonderlijk verkrijgbaar

Voorgerechten

Ganzelever of kabeljauw € 18,00

Bouillon of kreeftensoep € 10,00

Hoofdgerechten

Hoevekip, lamsrug of hertefilet €

28,00

Desserten

macaron of millefeuille € 10,00

VOOR 15 DECEMBER BESTELLEN = 1 ZUURDESEM BROOD PER BESTELLING GRATIS



Vier Oudejaarsavond bij ons

31 | 12 | 2021

Bubbels met hapjes

*

Ganzenlever met Grappa, geroosterde kramiek, gebakken appel met rode ciderazijn

*

Zeebaars op vel gebakken, artisjok en geroosterde paprika,
beurre blanc met citroengras en kokkels

*

Bouillon van ossenstaart en voudovankruiden, Noordzee crab, mimosa van groenten

*

Opgevulde hoevekip, bladerdeeg met confit van de bil,
jonge wortelen en groene boontjes, aardappel met tijm

*

Macaron gevuld met passievrucht, ganache van melkchocolade,
sorbet van framboos met steranijs

*

Koffie met huisgemaakte versnaperingen

*

Middernacht glaasje Champagne

*

Prijs € 140,00 all-in (wijnen en waters inbegrepen)

Aankomst tussen 19:30 & 20u

Reservatie noodzakelijk wegens beperkte plaatsen

Een attentie voor elke klant





Huisgemaakte ijstaarten voor de feesten
[bestel nu : 052/55.44.90 of mail olli@ollibolli.be]



VOORPROEVERS OM TE STARTEN

Gepanneerde krokante kip / zoetzure saus	€8,00
Garnaal- en kaaskroket	€8,00
Witte winterboudain met mosterd	€8,00
Kroket van varkenswangetjes	€8,00
Croque monsieur met pulled pork en olijven	€8,00
Kikkerbilletjes met look en croutons	€8,00
Rillettes van konijn en eendelever	€8,00
Traag gegaarde aubergine met avocado	€8,00

VOORGERECHTEN

Geroosterde kramiek, ganzenlever en jonagold appel	€20,00
Zeeuwse platte oesters 3/0 (4 stuks)	€15,00
Garnaalkroket, gefruite peterselie	€19,00
Kingcrabpoten met rozemarijn en look onder de grill	€33,00
Krokant buikspek, aubergines, sesamzaad, koriander, fideuà met braadjus	€19,00



HOOFDGERECHTEN

Onze visklassiekers

Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€20,00
Gebakken paling, tartaar maison, handgesneden frietjes	€28,00
Sint jakobsvruchten, rissoto, boschampionns, peterselieolie	€30,00
Kabeljauw gegaard in melk met selder en ui, aardappelpuree, grijze garnalen	€27,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Paling in 't groen	€28,00

Onze vleesklassiekers:

Vlaamse rundskarbonades met Belgisch bier, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonaisse	€18,00
Belgische steak van Wit-Blauw, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€19,00
Rundstartaar hand gesneden, hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes	€24,00
Vol au vent van hoevekip en aardappelpuree	€24,00

Onze wildklassiekers:

Fazant Brabaçonne (per 2personen)	(pp)€25,00
Civet van haas, handgerolde aardappelpkroket, salade van witloof	€30,00
Hertefilet gegrild, gebakken wintergroenten, chips van aardappel	€25,00
Hazerug, romige aardappel, knolselder, boerenkool, boschampionns (per 2personen)	(pp)€ 35,00



SUPPLEMENTEN

Sauzen: béarnaise/peperroom/champignon	€3,00
Frietjes/aardappelpuree/rijst	€3,00
Seizoenssalade	€3,00
Extra brood	€3,00



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€ 8,5
Dame blanche met Callebautchocolade	€8,00
Creme brulée	€8,00
Caffée glacé – vanilleschuim	€8,00
Moeulleux van bittere Callebautchocolade, frambozensorbet	€8,5
Assortiment van sorbets	€8,00
Warme brioche met amandelvulling, vanilleroom en roomijs met botercaramel	€8,5

APPELSVEER

culinair genieten langs het water

ONZE SELECTIE WINTERWIJNEN

BUBBELS

Champagne Richardot Brut – Cuvée Prestige	€55,00
Cava Roura Brut	€36,00
Cava Corpinnat Huguet De Can Feixes Brut Nature 2012 (Blend van Macabeo, Parallada en Pinot Noir. Alle flessen zijn individueel genummerd. Deze Corpinnat heeft 6 maanden gerijpt in de cuve waarna hij 7 jaar verder gerijpt heeft in de overgrondse kelders. Zijn dosage is 0% = Brut Nature.)	€45,00
Aldeneyck Méthode Traditionnelle Maasvallei	€45,00
2020 Weingut Stift A.T. Franzis Frizzi Rosé Weinviertel (licht mousserende aperowijn voor de warmere dagen)	€33,00

WITTE WIJNEN

2020 Sancerre Cuvée Exceptionnelle Henri Bourgeois	€45,00
2020 Cheverny “Le Vieux Clos” Domaine Salvard Sauvignon Blanc	€34,00
2019 Chablis Domaine Billaud-Simon	€55,00
2019 Côtes De Beaune Origine Meursault Domaine Ballot Millot (Schitterende Bourgogne met de signatuur van een Meursault)	€59,00
2019 Albet I Noya, Lignum blanc, Penedès	€30,00
2020 Verdejo Castilla y León D.O. Rueda Javier Sanz Viticultor	€29,00
2019 Can Feixes Blanc seleccio	€29,00
2020 Carallan Do Rias Baixas Adegas Terrae Albarino	€32,00
2019 Roero Arneis DOCG Pelassa Piemonte	€37,00
2020 Feudo Montoni – Grillo della Timpa	€35,00
2020 Malagousia/Assyrtik PGI Epanomi Ktima Gerovassiliou (Ktima Gerovassiliou behoort tot de top 100 beste wijndomeinen en Vangelis behoort tot de 6 beste wijnmakers ter wereld)	€40,0
2020 Malagousia PGI Epanomi Ktima Gerouvassiliou (Vangelis verdiepte zich in autochtone Griekse druivenrassen en blies op die manier de Malagousia opnieuw leven in. Een prachtige florale druif die expressief en fruitig van stijl is. Dankzij Vangelis is Malagousia de dag van vandaag opnieuw alive and kicking.)	€42,00
2020 Gruner Veltliner ‘Classic’ Wienviertel DAC Weingut Stift	€30,00

Rosé

2020 Domaine De Chevalier Bourgogne	€35,00
2020 Bella Ciao- Le Muricce – I.G.T. Rosato	€27,00

RODE WIJNEN

2014/2015 Chateau d’Oupia / Cuvées des Barons / Minervois	€30,00
2018 Brouilly Domaine de Sanson Sylvain Fessy/Beaujolais Gamay	€30,00
2015 Le Clémentin De Pape Clément/ Bordeaux	€93,00
2018 Albet I Noya / Lignum negre /Penedès	€29,00
2012 Can Feixes Negre Tradicio (Deze gerijpte rode wijn is een blend van Ul de Llebre (= tempranillo), Merlot, Cabernet Sauvignon en Petit Verdot. Hij heeft 12 maanden gerijpt op Franse eiken vaten waarna hij maar liefst 5 jaar gerijpt heeft in de ondergrondse kelders van het domein. Iedere fles is apart genummerd.)	€45,00
2017 Dominio de la Cartoixa / Priorat Negre 6m. Crossos D.O.Q.	€45,00
2016 La Donna Doga/Le Muricce/ 100% Sangiovese	€29,00
2017 Lucciconi Chianti Classico / Le Muricce /Sangiovese	€40,00
2019 Listan Negro / Viñatigo / D.O.P. Islas Canarias – Tenerife	€45,00
2018 Daniele Pelassa Piemonte /Mario’s Vino Rosso	€30,00
2017 Daniele Pelassa Piemonte /Alba DOC /San Pancrazio Barbera	€45,00
2017 Orlandi Cantucci/ Montepulciano d’Abruzzo	€30,00
2019 Feudo Montoni/ Nero d’AvolaLagnusa Nero/ Sicilie	€35,00
2018 Winzer Michael Auer/ Carnuntum Pinot Noir	€40,00
2017 Domeine Aldeneyck / Pinot Noir Barrique	€55,00

ONZE WIJNEN VOOR BIJ WILD

2018 Red, Ktima Gerovassiliou, Epanomi (We hebben een blend van Syrah, Merlot en Limnio. Ongeveer een jaar gerijpt in Franse eikenhouten vaten. Fijne, kruidige stijl)	€55,00
2019 Syrah, Ktima Gerovassiliou, Epanomi (100% Syrah, geproduceerd van de oudste wijnstokken van het domein. Diep donkere geconcentreerde kleur. In de neus complexe aroma’s van zwarte bessen en donkere kersen. In de mond hebben we een volle, krachtige stijl met lichte kruidigheid. Zeer lange finish.)	€70,00
2015 Il Poete IGT / Le Muricce / Toscane /Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€76,00
2015 Daniele Pelassa/ Barolo DOG / Nebbiolo	€95,00
2017 Dominio de la Cartoixa / Priorat Negre 6m. Crossos D.O.Q.	€45,00
2015 Gueules de Saint Mont Tannat, Pinenc (Fer Servadou) & Cabernet Sauvignon	€40,00

Op de hoogte blijven van al
onze activiteiten?
Registreer je voor onze
newsletter. Laat je
gegevens achter op het
antwoordkaartje.

VOLG ONS OP SOCIALE MEDIA





APPELSVEER

culinair genieten aan het water



dranken

FRISDRANKEN

Tonic Schweppes	2,80
Ice Tea	2,80
Fristi	2,80
Cécémel	2,80
Coca Cola	2,80
Coca Cola light	2,80
Coca Cola zero	2,80

WATERS

Bruis water 25c Spa	2,80
Plat water 25c Spa	2,80
Halve liter bruis BRU	5,00
Halve liter plat BRU	5,00
Liter water bruis BRU	7,00
Liter water plat BRU	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 spa orange	2,80
Limonade spa citroen	2,80
Vers geperst sinaasappelsap	6,00
Tomatensap	2,80
Sanbitter crodino (rode)	6,00
+ fruitsap	2,80
+ tonic	2,80
+ soda	2,80
Gin zonder alcohol	10,00
Mocktail	
appel/kersen/soda/munt	10,00
Mocktail	
mango/sinaasappel/soda/munt	10,00

APERITIEVEN

Glas cava	6,00
Fles cava	36,00
Glas champagne	11,00
Fles champapgne	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
Porto Graham's BLEND nr 5 (witte port) koud geserveerd	
+ ijs + tonic + munt + limoen	10,00
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
Fall pale ale (streekbier uit Lede)	3,60
Hopmonkey (streekbier uit Dendermonde)	3,60

GEUZE

Oud Beersel	7,00
Oud Beersel krik	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 graanjenever 5 jaar oud	10,00



Ontdek hier onze nieuwe najaarsmenu!

Elke dag kan u ook kiezen voor onze vaste menu.
3 gangen aan de fijne prijs van 30 euro/pers

Tartaar van zeebaars met invloeden van citrus en mierikswortel
peterselieolie, krokant van aardnoten

•

Fazant op karkas gebakken
witloof, jus van knolselder, wafelaardappelen

•

Gesuikerde notentaart met appelsorbet



APPELSVEER

culinair genieten aan het water

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