



VOORPROEVERS OM TE STARTEN

Gepanneerde krokante kip met sweet-chili	€9,00
Garnaal- en kaaskrokot	€9,00
Rillettes van konijn en eendelever op gegrilde toast	€9,00
Krokot van varkenswangetjes	€9,00
Catalaanse boudin	€9,00
Kikkerbiller met broodcroutons en look	€9,00
5 oesters Fines Claires	€9,00
Octopus met tartaarsaus	€9,00
Traag gegaarde aubergine met avocado	€9,00

VOORGERECHTEN

Gebakken tomaat met burrata, geroosterde puntpaprika, gefruite ansjovis	€19,00
Gerookte zalm met brioche	€22,00
Garnaalkrokot , gefruite peterselie	€19,00
Baby langoust op de bbq met lemonpeper	€20,00
Koude ganzenlever met geroosterde kramiek en Graham's Porto	€23,00
Traag gegaard buikspek, chorizo, aubergines, sesam koriander, fideuà met braadjus	€23,00



APPELSVEER

culinair genieten langs het water

HOOFDGERECHTEN

Onze visklassiekers

Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€23,00
Pasta Vongolé	€20,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Gebakken paling, tartaar maison, handgesneden frietjes	€32,00
Paling in 't groen	€32,00

Onze vleesklassiekers:

Vlaamse rundskarbonades met Belgisch bier, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise	€22,00
Vol au vent van hoevekip en aardappelpuree	€24,00
Belgische steak van Wit-Blauw, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€23,00
Rundstartaar handgesneden, hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes	€24,00
Tagliatta van rund, salade van tomaat, basilicum en mozzarella, aardappelsalade zoals bij ons mama	€24,00
Kalfszwezerik, groene boontjes, aubergines, aardappel met rozemarijn, mosterdroom	€46,00

SUPPLEMENTEN

Sauzen: béarnaise/peperroom/champignon	€3,00
Frietjes/aardappelpuree/rijst	€3,00
Frisse salade	€3,00



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€ 10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€9,00
Crème brûlée	€9,00
Caffée glacé – vanilleschuim	€9,00
Moeulleux van bittere Callebautchocolade, frambozensorbet	€10,00
Assortiment van sorbets	€10,00
Warme brioche met amandelvulling, vanilleroom en roomijs met botercaramel	€10,00

Bij vragen over de allergenen vraag naar onze allergenenkaart

APPELSVEER

culinair genieten langs het water

ONZE SELECTIE LENTE/ZOMERWIJNEN

Wijnen per glas:

Wit:

Cattaratto Sicilië	€6,00
Verdejo Spanje	€6,00
Chardonnay Frankrijk	€7,00

Rood:

Sangiovese Italië	€7,00
Tempranillo Spanje	€7,00

Bubbels

Champagne Richardot Brut – Cuvée Prestige	€65,00
Cava Roura Brut	€36,00
Cava Corpinnat Huguet De Can Feixes Brut Nature 2014	€53,00

(Blend van Macabeo, Parallada en Pinot Noir. Alle flessen zijn individueel genummerd.)

Deze Corpinnat heeft 6 maanden gerijpt heeft in de overgrondse kelders.

Zijn dosage is 0% = Brut Nature.)

Aldeneck Méthode Traditionnelle Maasvallei	€45,00
2021 Weingut Stift A.T. Franzis Frizzi Rosé Weinviertel	€39,00

(licht mousserende aperowijn voor de warmere dagen)

Witte Wijnen

2020/2021 Sancerre Cuvée Exceptionelle Henri Bourgeois	€52,00
2020/2021 Cheverny "Le Vieux Clos" Domaine Salvard Sauvignon Blanc	€36,00
2020 Chardonnay "Ampelosaurus" Anne de Joyeuse Pays d'Oc'	€35,00
2019 Petit-Chablis Chardonnay Jean Durup Bourgogne	€41,00
2020 Chablis 1er Cru Montée de Tonerre Chardonnay Jean Durup	€74,00
2019 Côtes De Beaune Origine Meursault Domaine Ballot Millot	€59,00
(Schitterende Bourgogne met de signatuur van een Meursault)	
2020 Meursault Les Criots Domaine Ballot Millot Bourgogne	€145,00

2018 Ribolla Gialla "Solarco" Villa Chiopris Tenuta Livon	€49,00
2021 Albet I Noya, Lignum blanc, Penedès	€33,00
2020 Verdejo Castilla y León D.O. Rueda Javier Sanz Viticultor	€29,00
2020/2021 Can Feixes Blanc seleccio	€37,00
2021 Carallan Do Rias Baixas Adegas Terrae Albarino	€39,00
2021 Roero Arneis DOCG Pelassa Piemonte	€44,00
2020 Feudo Montoni – Grillo della Timpa	€35,00
2021 Malagousia/Assyrtik PGI Epanomi Ktima Gerovassiliou	€47,00

(Ktima Gerovassiliou behoort tot de top 100 beste wijndomeinen en Vangelis behoort tot de 6 beste wijnmakers ter wereld)

2021 Malagousia PGI Epanomi Ktima Gerouvassiliou	€49,00
(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.)	
2020 Gruner Veltliner 'Classic' Wienviertel DAC Weingut Stift	€35,00

Rosé

2020 Domaine De Chevalier Bourgogne	€35,00
2020 Bella Ciao- Le Muricce – I.G.T. Rosato	€34,00
2020 Jané Ventura, Vinyes Roses 2019, D.O. Penedès	€30,00
2020 Domein Leeflank Lede België	€28,00

Rode Wijnen

2016/2017 Chateau d'Oupia / Cuvées des Barons / Minervois	€32,00
2018/2019 Brouilly Domaine de Sanson Sylvain Fessy/Beaujolais Gamay	€35,00
2015/2016 Le Clémentin De Pape Clément/ Bordeaux	€98,00
2018 Albet I Noya / Lignum negre /Penedès	€30,00
2012/201 Can Feixes Negre Tradicio	€52,00
(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.)	
2019 La Donna Doga/Le Muricce/ 100% Sangiovese	€29,00

2019 Lucciconi Chianti Classico / Le Muricce /Sangiovese	€45,00
2015 Le Muricce Gran Selezione DOCG 100% Sangiovese	€70,00
2020 Listan Negro / Viñatigo / D.O.P. Islas Canarias – Tenerife	€45,00
2020 Daniele Pelassa Piemonte /Mario's Vino Rosso	€35,00
2019 Daniele Pelassa Piemonte /Alba DOC /San Pancrazio Barbera	€52,00
2017 Orlandi Cantucci/ Montepulciano d'Abruzzo	€35,00
2019/2020 Feudo Montoni/ Nero d'AvolaLagnusa Nero/ Sicilie	€44,00
2019 Winzer Michael Auer/ Carnuntum Pinot Noir	€47,00
2019 Domeine Aldeneck / Pinot Noir Barrique	€60,00
2018/2019 Red, Ktima Gerovassiliou, Epanomi	€64,00

(We hebben een blend van Syrah, Merlot en Limnio. Ongeveer een jaar gerijpt in Franse eikenhouten vaten. Fijne, kruidige stijl)

2019 Syrah, Ktima Gerovassiliou, Epanomi	€80,00
--	--------

(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.)

2015/2016 Daniele Pelassa/ Barolo DOG / Nebbiolo	€105,00
2017 Dominio de la Cartoixa / Priorat Negre 6m. Crossos D.O.Q.	€52,00
2019 Finca Villacreces "Pruno" 2019 – Ribera del Duero	€38,00
2012 Il Poete IGT / Le Muricce / Toscana /Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€76,00
2017 Perché NO Supertuscan IGT 100% Cabernet Franc	€99,00
2015 Per Stefanie Supertuscan 100% Merlot	€130,00
2016 Per Florence Supertuscan 100% Cabernet Sauvignon	€130,00
Clos Vougeot Gran Cru Bourgogne B. Buys/Philippe Charlopin	€250,00

*Jaartallen van wijnen kunnen soms veranderen volgens aanbod en beschikbaarheid.

Wil je graag op de hoogte blijven van al onze activiteiten, events en promoties? Registreer je dan voor onze mailings. Laat je gegevens achter op het antwoordkaartje. Alles verloopt GDPR proof.

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 bruus BRU	5,00
Halve liter plat BRU	5,00
Liter water bruus 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 champagné	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 appelen)	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



APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Ontdek hier onze nieuwe zomermenu!

Elke dag kan u ook kiezen voor onze vaste menu.
3 gangen aan de fijne prijs van 38 euro/pers

De klassieker "Vitello tonnato" op eigentijdse wijze

In olijfolie gegaard speenvarken gelakt met soja
salade van venkel met munt, rissoto met gorgonzola

Verloren brood met tartaar van rabarber en gember
roomijs van witte chocolade met salie



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