

Oudejaarsdiner bij Appelsveer

Reserveer jouw plaats via mail,
telefoon of bij Heidi.
Plaatsen zijn beperkt!



**ijstaarten
voor de feesten**
[bestel tijdig]
alle info op onze website



Traiteur voor de feestdagen
surf naar appelsveer.be
om het hele menu te ontdekken
en om te bestellen



APPELSVEER
culinair genieten tijdens de feestdagen

Happy Holidays Take Out 2022

Bestellen Kerst tot woe 21/12

Bestellen Nieuw tot woe 28/12



Afhalen op 25/12 en 31/12
van 9u tot 13 uur



APPELSVEER

culinair genieten van de feestdagen

Koude ganzenlever met oude jenever en rozijnen, brioche met vijgen en tijm, kastanjerroom
of
Canneloni van kalfsvlees gevuld met Noordzeekrab en avocado, kruidencrumble, jus van groene strandkrab



Heldere bouillon Celestine (kip/ crepes/fijne kruiden)
of
Kreeftensoep met lookcroutons, mimosa van kreeft en groenten



Appelsveer klassieker
of
Hoevekip gevuld met pistache en cognac
bladerdeeg gevuld met stukjes geconfijte bil en morilles, gebakken oude wortelsoorten en krokante aardappel met peterselie
of

Gegrilde hertenfilet met rozemarijn en jeneverbes,
rissoto met eekhoorntjesbrood en truffel, tarte-tatin met gepofte sjalotte, cime de rape met zoete ui
of
Jonge kabeljauwmoot, gebakken spaanse pasta met poivrade artisjok en geroosterde aubergines, witte wijnsaus met dragon en zeevruchten



Mouelleux van bittere chocolade met stukjes cacao en framboos, roomijs met rum en rozijnen
of
Merveilleux gevuld met botercaramel en pindanoten, melkchocolade met thee van hibiscus, roomijs van sinaasappel

Stel je 4-gangen menu zelf samen : €59

Ook afzonderlijk verkrijgbaar

<u>Voorgerechten</u>	<u>Soep</u>	<u>Hoofdgerechten</u>	<u>Desserten</u>
€ 19,50	€ 11,00	€ 30,50	€ 11,00

VOOR 15 DECEMBER BESTELLEN = 1 ZUURDESEM BROOD PER BESTELLING GRATIS



Vier Oudejaarsavond bij ons

31 | 12 | 2022

Hapjes & bubbels

Koude oester met amandelsorbet en zurkel • Beignet van ansjovis met geroosterde zoete paprika •
Koude ganzenlever met oude jenever en kastanje • Risotto, ossobuco en eekhoorntjesbrood

*

Het menu

*

Cannelloni van kalfsvlees gevuld met Noordzeekrab, kruidencrumble, jus van groene strandkrab en kaviaar

*

Jonge kabeljauw met fidua, poivrade artisjok en geroosterde aubergine, witte wijnsaus met dragon en zeevruchten

*

Kreeftensoep met lookcroutons, mimosa van groenten en kreeft

*

Hoevekip gevuld met pistache en cognac, bladerdeeg gevuld met stukjes geconfijte bil en morillen,
gebakken oude wortelsoorten en krokante aardappel met peterselie

*

Merveilleux gevuld met botercaramel en pindanoten, melkchocolade met thee van hibiscus, roomijs van sinaasappel

*

Glaasje champagne om middernacht

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

Aankomst tussen 19:30 & 20u - Reservatie noodzakelijk wegens beperkte plaatsen

Een attentie voor elke klant





VOORPROEVERS OM TE STARTEN

Kroket van varkenswangetjes	€11,00
Catalaanse boudin	€11,00
Traag gegaarde aubergine met avocado	€11,00
Gepanneerde krokante kip met sweet-chili	€12,00
Croque monsieur met pulled porc en olijven	€12,00
Garnaal- en kaaskroket	€12,00
Rillettes van konijn en eendelever op gegrilde toast	€12,00
Kikkerbiljetjes met broodcroutons en look	€12,00

VOORGERECHTEN

Zeeuwse platte oesters 3/0 (5stuks)	€15,00
Kaaskroketten , gefruite peterselie	€16,00
Garnaalkroket , gefruite peterselie	€19,00
Baby langoust op de bbq met lemonpeper	€23,00
Ganzenlever met geroosterde kramiek en Jonagold appel	€27,00
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
Kabeljauw gegaard in melk met selder en ui, aardappelpuree en grijze garnalen	€29,00
Sint Jacobsvruchten, risotto, boschampionns en beurre blanc met peterselie	€30,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Gebakken paling, tartaar maison, handgesneden frietjes	€35,00
Paling in 't groen	€35,00

Onze wildklassiekers

Fazant Brabaçonne (per 2personen)	(pp) €27,00
Civet van haas, handgerolde aardappelkroket, salade van witloof	€35,00
Hertefilet gegrild, gebakken wintergroenten, chips van aardappel	€29,50

Onze vleesklassiekers:

Vlaamse rundskarbonades met Belgisch bier, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonaise	€22,00
Vol au vent van hoevekip en aardappelpuree	€22,00
Belgische steak van Wit-Blauw, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€23,00
Rundstartaar handgesneden, hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes	€24,00

SUPPLEMENTEN

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



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€ 10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€10,00
Creme brulée	€9,50
Caffée glacé – vanilleschuim	€10,00
Moeulleux van bittere Callebautchocolade, frambozensorbet	€10,50
Assortiment van sorbets	€10,00
Warme brioche met amandelvulling, vanilleroom en roomijs met botercaramel	€10,50

Bij vragen over de allergenen
vraag naar onze allergenenkaart



Ontdek hier onze nieuwe najaarsmenu!

Elke dag kan u ook kiezen voor onze vaste menu.

3 gangen aan de fijne prijs van 40 euro/pers

Cannelloni van kalfsvlees gevuld met Noordzee krab
kruidencrumble, jus van groene strandkrab

•

Fazant op klassieke wijze
tarte tatin met veenbessen, confit van de fazantenbil
met aardappel en sjalottes

•

Met suiker gebrande clafoutis
terrinen van appel, sorbet van groene appel met munt



nieuw!

APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Chef's Classics

Onze ontdekkingsmenu wekelijks samengesteld
door Olivier aan een lekker prijsje

1 Tapa + 1 klassieker hoofdgerecht + koffie* : 33€

* enkel op maandag en donderdag (middag en avond)
en vrijdagmiddag. **Gelieve vooraf telefonisch te reserveren.**
Actie loopt van 18/11 tot 16/12

APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Kids menu

Voorgerechten 9,00

garnaalkroket of kaaskroket (1 stuk)

huisgerookte zalm met garnituur

Hoofdgerechten 18,00

steak / kipfilet / fishstick / balletjes in tomatensaus

met frietjes of puree

met slaatje of appelcompote

met mayonaise of ketchup

Dessert 7,00

vanille ijs met warme chocoladesaus
of vraag naar onze dessertkaart



Nieuw!

Diné Appelsveer

Reserveer snel je plaatsje want de plaatsen zijn beperkt!

Reserveren kan via mail of telefoon :

info@appelsveer.be of 052/55.44.90

Jouw reservering is definitief na betaling van het totaalbedrag.

APPELSVEER

culinair genieten langs het water

Een sfeervolle belevingsavond met een exclusief menu geselecteerd door chef Olivier en u geserveerd door gastvrouw Heidi met een fantastische muzikale omkadering.

Donderdag 24 november - start om 19u

live music met Peter Verhas & Ramses Imani

(Jazz standards, New York Jazz)

Menu :

Glaasje cava + Zeeuwse oester met amandelsorbet en zurkel

•
Sint-jakobsvruchten met een punch van aardpeer
kaatjesspek en een gepocheerde en gefruite eidooier

•
Fazant op klassieke wijze gebakken
witloof, bladerdeeggebak met sjalotte en een krokant
van de fazantenbil

•
Met suiker gebrande clafoutis
terrine van appel, sorbet van groene appel met munt + koffie

prijs : 57,50 euro

wijnen & andere dranken niet inbegrepen

Donderdag 15 december - start om 19u

live music met Quartier Swing (duo)

(Gipsy Jazz, Hot club de France)

Menu :

Glaasje cava + Beignet van ansjovis,
confit van zoete paprika en aubergines

•
Canneloni van kalfsvlees gevuld met Noordzee crab
kruidencrumble, jus van crab

•
Gegrilde hertenfilet
eekhoorntjesbrood, cime de rape met orrichetti

•
Klassieke Paris-Brest gevuld met mokka en praliné + koffie

prijs : 57,50 euro

wijnen & andere dranken niet inbegrepen

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	€72,00
Cava Roura Brut	€46,00
Cava Corpinnat Huguet De Can Feixes Brut Nature 2014	€59,00

(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.)

Aldeneyck Méthode Traditionnelle Maasvallei	€61,00
2021 Weingut Stift A.T. Franzis Frizzi Rosé Weinviertel	€43,00

(licht mousserende aperowijn voor de warmere dagen)

Witte Wijnen

2020/2021 Sancerre Cuvée Exceptionelle Henri Bourgeois	€54,00
2020/2021 Cheverny “Le Vieux Clos” Domaine Salvard Sauvignon Blanc	€36,00
2020 Chardonnay “Ampelosaurus” Anne de Joyeuse Pays d’Oc’	€38,00
2019 Petit-Chablis Chardonnay Jean Durup Bourgogne	€45,00
2020 Chablis 1er Cru Montée de Tonerre Chardonnay Jean Durup	€79,50
2019 Côtes De Beaune Origine Meursault Domaine Ballot Millot	€84,00
(Schitterende Bourgogne met de signatuur van een Meursault)	
2020 Meursault Les Criots Domaine Ballot Millot Bourgogne	€179,00

2018 Ribolla Gialla “Solarco” Villa Chiopris Tenuta Livon	€53,00
2021 Albet I Noya, Lignum blanc, Penedès	€35,00
2020 Verdejo Castilla y León D.O. Rueda Javier Sanz Viticultor	€31,00
2020/2021 Can Feixes Blanc seleccio	€39,50
2021 Carallan Do Rias Baixas Adegas Terrae Albarino	€42,00
2021 Roero Arneis DOCG Pelassa Piemonte	€47,50
2021 Feudo Montoni – Grillo della Timpa	€42,00
2021 Malagousia/Assyrtik PGI Epanomi Ktima Gerovassiliou	€52,00
(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	€54,00
(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	€38,50

Rosé

2020 Domaine De Chevalier Bourgogne	€35,00
2020 Bella Ciao- Le Muricce – I.G.T. Rosato	€36,50
2020 Jané Ventura, Vinyes Roses 2019, D.O. Penedès	€33,00
2020 Domein Leeflank Lede België	€28,00

Rode Wijnen

2017 Chateau d’Oupia / Cuvées des Barons / Minervois	€35,00
2020 Brouilly Domaine de Sanson Sylvain Fessy/Beaujolais Gamay	€36,50
2016 Le Clémentin De Pape Clément/ Bordeaux	€115,00
2018 Albet I Noya / Lignum negre /Penedès	€33,00
2012/201 Can Feixes Negre Tradicio	€57,00
(Deze gerijpte rode wijn is een blend van UI 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	€30,00

2019 Lucciconi Chianti Classico / Le Muricce /Sangiovese	€47,00
2015 Le Muricce Gran Selezione DOCG 100% Sangiovese	€73,00
2020 Listan Negro / Viñatigo / D.O.P. Islas Canarias – Tenerife	€47,50
2020 Daniele Pelassa Piemonte /Mario’s Vino Rosso	€38,50
2019 Daniele Pelassa Piemonte /Alba DOC /San Pancrazio Barbera	€57,50
2019 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	€52,00
2019/2020 Domeine Aldeneyck / Pinot Noir Barrique	€63,50
2018/2019 Red, Ktima Gerovassiliou, Epanomi	€70,50
(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	€88,00
(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	€115,50
2017 Dominio de la Cartoixa / Priorat Negre 6m. Crossos D.O.Q.	€57,50
2019 Finca Villacreces “Pruno” 2019 – Ribera del Duero	€39,50
2012 Il Poete IGT / Le Muricce / Toscane /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 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 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
Huisaperitif	
(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 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 graanjenever 5 jaar oud	10,00