

APPELSVEER

romantisch genieten langs het water



Ontdek onze menu voor Valentijn

**Valentijnslunch of diner op restaurant
of geniet thuis met onze Valentijns Box**

VALENTIJS MENU 4-GANGEN APPELSVEER **55€ PER PERSOON**

Kalfstartaar
pickles van bloemkool, parmezaan luchtig en krokant,
gerookte haringeitjes

•
Geklaarde bouillabaise van schaaldieren
skrei, gebrande rode paprika, aioli

•
Varkenswang gebraiseerd
romige aardappel, groene asperges

•
Valentijnshart met passievruchten en mango
vanille & chocolade truffelcake

VALENTIJS BOX TAKEAWAY **37,5€ PER PERSOON**

Gegrilde gamba
met aioli & peterselie

•
Humus dip
met geroosterde zuurdesemfocaccia

•
Aubergine
gevuld met geitenkaas en Ibericoham

•
Varkenswang gebraiseerd
romige aardappel & groene asperge

•
Valentijnshart gevuld met passievrucht en mango
vanille mousse & chocolade truffelcake



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
Crème brûlée	€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 menu!

Elke dag kan u ook kiezen voor onze vaste menu.
3 gangen aan de fijne prijs van 40 euro/pers

Sint-Jakobsvruchten
punch van aardpeer, gepocheerd hoeveei,
schuim van truffel

•
Hoevekip gegrild
cime de rape met ui van de cevennes,
risotto met morilles, sabayon met jus van morilles

•
Heerlijkheid van eiwit
gevuld met pinda en gezoutenbotercaramel,
melkchocolade met hibiscus, sinaasappelroomijs



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 donderdag (middag en avond)
Gelieve vooraf telefonisch te reserveren.

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