

Welkom bij Appelsveer! We wensen u alvast een fijne culinaire beleving toe. Olivier werkt daarvoor met dagverse kwaliteitsingrediënten volgens het seizoen. Alles wordt ter plekke bereid in onze open keuken waarbij sommige gerechten soms iets meer tijd vragen. Maar net daardoor kunnen we u deze eerlijke en heerlijke gerechten serveren. Smakelijk!

Heidi & Olivier.



TO START, TO SHARE, TO LIKE

Starters om te delen of als voorgerecht (To share or not to share)

Tori-Karate (gepaneerde kip) met sweet chili salsa	€12,00
Huisbereide kaas- en garnalkrokot	€12,00
Rillettes van konijn en eendenlever zuurdesemtoast met chutney van abrikoos	€12,00
Krokot van Iberico Jamon (4 stuks) gepofte varkenszwoerd, zuurzoet sausje van soja	€12,00
Huisgerookte zalm, zure room met mierikswortel, blinis	€12,00
5 oesters "Fine Claires"	€12,00
Kikkerbiljetjes, Oliviers kruidenolie, verse lookcroutons	€12,00
Aubergines, ambachtelijke geitenkaas en Ibericoham	€10,00

TO START, TO SHARE, TO LIKE

Starters om te delen of als voorgerecht (To share or not to share)

Gamba's afgekruid met lemonpepper en look	€16,50
Baby langoust op de grill	€23,00
Gelakt buikspek, chorizosnippers, aubergine, fideuà met braadjus en Creolse specerijen	€23,00
Handgedraaide garnalkrokotten met gefruite peterselie	€19,00
Onze Kaaskrokotten van het huis met gefruite peterselie	€16,00
Klassieke Caesar salade natuur	€16,00
Klassieke Caesar salade met heerlijke stukjes kip	€23,00
Klassieke Caesar salade met gamba's	€27,00



APPELSVEER
culinair genieten langs het water

HOOFDGERECHTEN

Onze visklassiekers

Pasta Vongole	€20,00
Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€23,00
Zetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Gebakken paling, sjalot, peterselie, tartaar maison, handgesneden frietjes	€35,00
Paling in 't groen	€35,00

Onze vleesklassiekers:

Karbonades van rundsbavette met Vicaris Winter, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise	€24,00
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 Caprese, aardappelsalade zoals bij ons mama	€24,00

SUPPLEMENTEN

Huisgemaakte sauzen: béarnaise/peperroom/champignon	€3,00
Handgesneden frietjes/verse aardappelpuree/rijst	€3,00
Knapperig & fris seizoensslaasje	€3,00
Extra dagversgebakken brood	€3,00



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€10,00
Crème Brûlée Maison	€9,50
Caffée Glacé met vanilleschuim	€10,00
Moeulleux van donkere Callebautchocolade, frambozensorbet	€10,50
Assortiment van seizoenssorbets	€10,00
Warme brioche, confit van abrikoos, amandelvulling, vanilleschuim en roomijs van gezouten botercaramel	€10,50
Extra slagroom	€2,00
Extra bolletje ijsroom	€2,50

**Bij vragen over de allergenen
vraag naar onze allergenenkaart**

Op de hoogte blijven van al onze activiteiten?
Registreer je voor onze newsletter boordevol
nieuws, updates, culinaire aanraders en activiteiten.
Laat je gegevens achter op het antwoordkaartje.

De hele zomer op zondag



Ontdek hier onze nieuwe menu!

3 gangen aan de fijne prijs van 40 euro/pers

4 gangen** aan de fijne prijs van 55 euro/pers (extra visgerecht)

Carpaccio van wit-blauw

burrata van buffelmelk, compote van coeur de boeuf tomaat
met gele courgette en toetsen van citroen en sechuanpeper

•

Pieterman met kappertjes**

groene asperges met pijlintvis, pijnboomspitten, broodkorstjes

•

Rode poon

fideua met rode puntparika, bouchot mosselen,
traag gegaarde aubergine

•

Geroosterde watermeloen met rozemarijn

ijsnougat van framboos

Appelsveer 2023

food, friends, fun & music

Elke zondag vanaf 17u

zon 25/6 Eddy y los Grasosos (MEX) (Texmex & rockabilly)

zon 2/7 Buscemi (Bossa beats)

zon 9/7 Troubadoux (Hot club de France)

zon 16/7 Riguelle sings Brel (Brel)

zon 23/7 Boogie Boy & Band (Soul, funk & blues)

zon 30/7 No Pareto (New Orleans brassband)

zon 6/8 The Wizards (Rock'n'roll show)

zon 13/8 Laatste Show band trio (Classics)

zon 20/8 Roland vs Buscemi + funky horns (Beats & Blues)

zon 27/8 Gloria & The Doctors (ITA) (New Orleans blues)



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

