

Vier Oudejaarsavond bij ons

31 | 12 | 2023

Hapjes & bubbels

Pomme Moscovite • Zeeuwse oester met jus van zure appel
Blinis met crispy chicken en inktvis • Tempura van zucchini en ansjovis

Het menu

Bereiding van ganzenlever en eendenlever met oude jenever en specerijen
briochebrood gevuld met confit van kweeper

*

Kreeftensoep met mimosa van kreeft en groenten
croutones met look

*

Zeebaars gebakken op vel
kastanjes met sinaas, venkel in de oven gebakken

*

Hoevekip met royale vulling
aardappel met spek, bladerdeeg met morilles en confit van kippenbil

*

Misérable van melkchocolade met 'nougat de Montelimar'
roomijs met sinaasappel

*

Koffie & huisgemaakte koekjes

*

Glaasje Champagne om middernacht

Prijs PP € 145,00 all-in (wijnen en waters inbegrepen)
mogelijkheid tot BOB-arrangement

Aankomst tussen 19u30 & 20u - Reservatie noodzakelijk wegens beperkte plaatsen.



Happy Holidays Take Out 2023

Bestellen Kerst tot don 21/12

Bestellen Nieuw tot don 28/12



Afhalen op 24/12 en 31/12

van 9u tot 13 uur



APPELSVEER

culinair genieten van de feestdagen

Bereiding van ganzenlever en eendenlever met oude jenever en specerijen
briochebrood gevuld met confit van kweeper (Een echte Appelsveer klassieker)

of

Schartong met carpaccio van coquille
guacamole van Noordzeecrab met zure room, gepekeld bloemkool



Kreeftensoep met mimosa van kreeft en groenten
croutones met look (Een echte Appelsveer klassieker)

of

Heldere bouillon van osso-bucco met garnituren



Hoevekip met royale vulling
aardappel met spek, bladerdeeg met morilles en confit van kippenbil (Een echte Appelsveer klassieker)

of

Gegrilde hertenfilet met rozemarijn en sjalotten
eekhoortjesbrood en zilveruitjes en grondwitloof, aardappel met bonenkruid



Miserable van melkchocolade met nougat de Montelimar
roomijs met sinaasappel

Stel je 4-gangen menu zelf samen : €65/pp

Ook afzonderlijk verkrijgbaar

Voorgerechten

€ 21,50

Soep

€ 12,00

Hoofdgerechten

€ 32,50

Desserten

€ 11,00

VOOR 15 DECEMBER BESTELLEN = 1 ZUURDESEM BROOD PER BESTELLING GRATIS

SPECIAL! : Kerstboomijstaart

vanille | witte chocolade | chocolade



€14/per boompje

1 boompje = 2 personen

Ambachtelijk ijs per liter of halve liter verkrijgbaar:

0,5L : €6,50 | 1L: €11,50

vanille | amarena | mokka | stragiatella | pistache | chocolade |
boterkaramel | rum & rozijnen

...

Sorbets per liter of halve liter verkrijgbaar:

0,5L : €8 | 1L: €15,00

framboos | citroen

Afhalen Kerst

don 21/12 : 10u - 18u

vrij 22/12 : 10u - 18u

za 23/12 : 10u - 18u

zon 24/12 : 09u - 13u

Afhalen Oudjaar:

don 28/12 : 10u - 18u

vrij 29/12 : 10u - 18u

za 30/12 : 10u - 18u

zon 31/12 : 09u - 13u

OLLIBOLLI

- GROOTMOEDERS ROOMIJS -

- SINDS 2018 -



taarten voor
4 / 6 / 8 personen



€15/6stuks

ijs macarons in diverse smaken:
chocolade | pistache | vanille
mokka | aardbei | boterkaramel



€6,5 pp

vanille | mokka



€6,5 pp

boterkaramel | chocolade | vanille



€6,5 pp

amarena | chocolade



€6,5 pp

hazelnoot | chocolade | mokka



€6,5 pp

framboos | chocolade | vanille

Huisgemaakte ijstaarten, ijsroom & sorbet voor perfecte feesten

[bestel nu : 052/55.44.90 of mail olli@ollibolli.be of via www.ollibolli.be]

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 bereidt 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 garnaalkroket	€12,00
Rillettes van konijn en eendenlever zuurdesemtoast met chutney van abrikoos	€12,00
Kroket van Iberico Jamon (4 stuks) gepofte varkenszwaard, 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 garnaalkroketten met gefruite peterselie	€19,00
Onze Kaaskroketten 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



Hoofdgerechten

Onze visklassiekers

Pasta Vongole	€20,00
Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€23,00
Zeetong 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, aardappelssalade zoals bij ons mama	€24,00

Supplementen

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



Desserten

Italiaans citroentaartje	€10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€10,00
Creme Brulée 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.



Ontdek hier onze nieuwe menu!

3 gangen aan de fijne prijs van 49,5 euro/pers

4 gangen aan de fijne prijs van 65 euro/pers (extra visgerecht)**

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten
salade van broccoli, bulgur, granaatappel, walnoten

•

**Brandade van kabeljauw
schelpdieren, zoete ui en selder, gepofte look (4 gangen)

•

Fazant Brabançonne

•

Witte chocolade van Belcolade met citroen
gebrand verloren brood, roomijs met vijgen en pijnboompitten



APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Onze wildklassiekers zijn terug!

Sint-jakobsvruchten
risotto met kalsschenkel en eekhoorntjesbrood
kalfsjus met truffelsap en hoeveboter

###

Civet van hazenbil met peperkoek van vondelmolen
salade van grondwitloof
gepaneerde aardappel

###

Klassieke bereiding van fazant Brabançonne

###

Hazenrug Harlekijn met romige aardappel

###

Hertenfilet
gegrilde boerenkool met bosschampionns
crème van wortelen
aardappelsoezen

###

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