

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	€15,00
Huisgerookte zalm, zure room met mierikswortel, brioche	€12,00
5 oesters "Fine Claires"	€12,00
Kikkerbiljetjes, Oliviers kruidenolie, verse lookcroutons	€12,00
Aubergines, ambachtelijke geitenkaas en Ibericoham	€12,00

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	€20,00
Onze Kaaskrokotten van het huis met gefruite peterselie	€18,00
Klassieke Caesar salade natuur	€18,00
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	€22,00
Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€26,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€40,00
Gebakken paling, sjalot, peterselie, tartaar maison, handgesneden frietjes	€35,00
Paling in 't groen	€37,50

Onze vleesklassiekers:

Karbonades van rundsbavette met Piedboeuf, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise	€24,00
Belgische steak van Wit-Blauw, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€25,00
Rundstartaar handgesneden, hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes	€24,00
Tagliatta van rund, Caesar slaatje, aardappelsalade zoals bij ons mama	€27,00
Vol au vent van hoevekip en aardappelpuree	€24,00

SUPPLEMENTEN

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



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€10,00
Crème Brûlée Maison	€10,00
Caffée Glacé met vanilleschuim	€10,00
Moeulleux van donkere Callebautchocolade, frambozensorbet of vanille ijs	€12,00
Assortiment van seizoenssorbets	€10,00
Extra slagroom	€3,00
Extra bolletje ijsroom	€3,00

**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.

APPELSVEER

culinair genieten aan het water



Ontdek hier onze nieuwjaarsmenu!

3 gangen aan de fijne prijs van 49,50 euro/pers

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

Gamba met lemonpepper en aubergine

Pane carasau, dashi van tomaat, guacamole van advocado en basilicum

Vlaswijting in geklaarde boter*

crème van jonge erwten met bottarga, jus van groene kruiden

Varkenswangetjes in Pied-Boeuf en peperkoek van Vondelmolen

fregola met ricotta en oregano, beignet van uien uit de Cévennes

Riz condé met chocolade, passievrucht, bloedsinaas, framboos, suikerkrokant met amarettikoekjes



Kids menu

Vorgerechten 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