



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	€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 garnaalkroketter met gefruite peterselie	€20,00
Onze Kaaskroketter 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, aardappelssalade 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
Creme Brulée 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.



Ontdek hier onze Mei-menu!

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

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

(het menu is per tafel te nemen)

Noordzee makreel met lemonpeper

mediterrane salade van watermeloen, komkommer,
gemarineerde venkel & fetakaas
jus van sinaas met zoethout en notenolie

•

Pieterman met rozemarijn*

groene boontjes, chorizo, schaaldierenboter

•

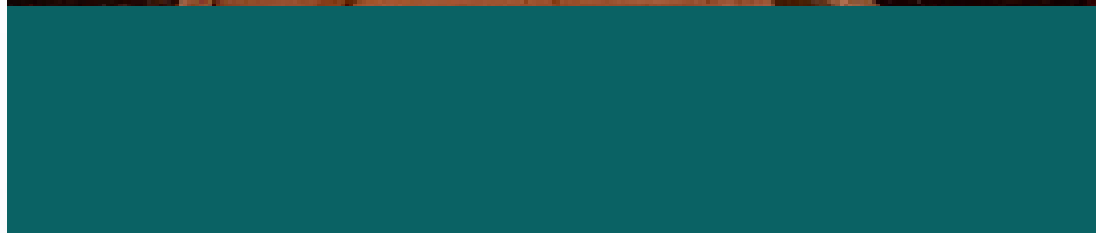
Tagliatta met choronsaus

gebakken salade sucrine, pomme pont neuf

•

Panna cotta met vanille en tonkaboon

Belgische aardbeien met munt, madeleintjes met honing



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

SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

Zondag 6/7	Odevida
Zondag 20/7	Troubadoux
Zondag 27/7	Keith Canvas
Zondag 3/8	Riguelle & Hautekiet
Zondag 10/8	Troubadoux
Zondag 17/8	Odevida
Zondag 24/8	Bert Embrechts & Little Chris
Zondag 31/8	Keith Canvas

Elke zondag serveren we een andere 4-gangenmenu.
Ontdek alle menus op de volgende slides.

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 6 JULI

- Guacamole van artisjok, octopus met cajunkruiden
geroosterde paprika met pindanoten
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Tartaar van zeebaars met gember en notenolie
kruim van broccoli met gepckelde komkommer,
peterselieolie
- Franse hoevekip op de Ofyr met tijm & look
venkel met olijven, ovengebakken krielaardappeltjes
- Verloren brood met gezouten boterkaramel
gebakken perzik met rozemarijn en vanille ijs + koffie

Live music: Odevida
Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 20 JULI

- Salade Caprese appelsveerstyle
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Cappelini gegaard in kreeftensap
bouchotmossel en kokkels met witte selder
en basilicumbiscuit
- Kalfschenkel met tomaat en laurier
brioche gebakken in boter met kalfsjus, cime de rape
- ijsnougat met vodka en dragon
salade van sinaasappel en pompelmousse met lavendel
krokant van bitterkoekjes + koffie

Live music: Troubadoux
Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 27 JULI

- Warm-koude bereiding van jonge erwten
gerookte paling, zuurzoet van look
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Knolselder gebakken in de oven
zure appel, nieuwe maatjes, hazelnoot, Lardo di colonnata
- Zalm gebakken op de Ofyr
risotto met peterselie en parmezaan, geroosterde jonge prei
- Bladerdeeggebak gevuld met aardbeien Romanoff
+ koffie

Live music: Keith Canvas
Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 3 AUGUSTUS

- Krokant van kalfsvlees met remoulade
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Vitello tonato op de wijze van Appelsveer
- Bouillabaisse met tijm
schelpdieren en vis uit de Noordzee, witte selder
en Fongasse brood
- Tarte-Tatin van Jonagold met stracciatella roomijs + koffie

Live music: Hautekiet & Riguelle
Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water



SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 10 AUGUSTUS

- Sardines op de Ofyr gebakken
focaccia met tomaat, kappertjes & buffelmozzarella
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Heldere bouillon van tomaat met groene selder
gemarineerde en gerookte tonijn met geroosterd sesamzaad,
mille van pecorino
- Lamsrug met Provençaalse kruiden
gnocchi met San Marzano tomaten en oregano,
groene asperges met munt
- Madeleintje met honing en vanilleroom
chocoladesaus met toets van pilipili + koffie

Live music: Troubadoux

Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water



SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 17 AUGUSTUS

- Koude nongat van rundvlees met pikkels van bloemkool
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Tartaar van kalfsvlees
sap van komkommer, confituur van schaaldieren
kappertjes & eigeel
- Tagliatta gebakken op de Ofyr met chimichurri
salade van sucrinesalade met gezouten amandelnooten
gegrilde aardappel
- Soepje van watermeloen & rozemarijn
framboos, pistachenoten, granité van munt + koffie

Live music: Odevida

Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water



SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 24 AUGUSTUS

- Gebakken diepzeegarnalen met courgette
& anbergines met Parmezaanse kaas
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Pijlinkvis met paprikapoeder
room van avocado met dragon, crumble van panko
met gedroogde ui, carpaccio van coeur de boeuf tomaat
- Zeebaars op het vel gebakken
met pesto van tomaat en oregano, gebakken salade sucrine
linguini all'arrabiata
- Dame blanche + koffie

Live music: Bert Embrechts & Little Chris

Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water



SUNDAY LUNCH CLUB

Elke zondag - stipt vanaf 12u30

Enjoy the good life!

ZONDAG 31 AUGUSTUS

- Vongolé geblust met pastis
+ glaasje cava of non-alcoholische aperitief
- Gemarineerde spitskool met hazelnoot en dragon
pulled confit van eend met zuur zoet van sinaas,
dentelles van pecorino en venkelzaad
- Kabeljauw in olijfolie gegaard, zwarte olijven met rozemarijn
venkel op de Ofyr gebakken, munt, risotto met peterselie
- Ananas gemarineerd met bruine rum, gebakken op de Ofyr
soepje van kokosmelk & sorbet van limoen + koffie

Live music: Keith Canvas

Menu pp : 65€
(waters & wijnen niet inbegrepen)

>> VOORAF RESERVEREN OMWILLE VAN BEPERKTE PLAATSEN
>> kinderen tot 14 jaar kunnen een kindermenu bestellen

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

“ A la Belge! ”

- 21 juli menu lunch of diner -

Garnaalkroketjes a la Ostendaise



Vlaamse stoofkarbonades
handgesneden frietjes,
huisgeklopte mayonaise
& fris zomerslaatje



Dame Blanche
overgoten met chocoladesaus
van Belgische chocolade

39€/pp
lunch of diner

APPELSVEER
culinair genieten langs het water

