



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.



Januari klassiekers

- menu lunch of diner -

**Dé Klassieke garnaalcocktail
met grijze garnaaltjes uit onze Noordzee**

* * *

**Zalig malse varkenswangetjes
traag gegaard in tafelbier en ambachtelijke
peperkoek, smeuge aardappelpuree en
gelakte jonge worteltjes**

* * *

**Heerlijkheid van chocolade
met frambozenvulling
vergezeld van een bol OlliBolli mokka roomijs**

39€/pp

lunch of diner

APPELSVEER
culinair genieten langs het water



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