

*Chef Olivier kookt een laatste maal zijn klassiekers op  
hoog culinair niveau. Mis deze experience niet.*

**LA GRANDE FINALE (6 GANGEN CULINAIR TOPMENU)**  
**79€ PER PERSOON**

Hapjes om te starten:

Paling in het groen appelsveerstyle  
Gebakken octopus met piperade / artisjok / citroenkruid

Tartaar van coquille en dille met ossenstaart &  
jus van ossenstaart / knolselder met ricotta

voorgerecht

Gegrilde baby langoust gekruid met lemonpeper & gewokte regenbooggroenten

voorgerecht

Op het vel gebakken zeebaars / risotto met eekhoorntjesbrood

Hoofdgerecht

Tagliatta van Belgisch Wit Blauw / salade sucrine in de oven / parmesaan

Dessert

Tiramisu van ananas met vloeipapier van rode paprika

Dessert

Millefeuille met Zwitserse room en ganache van melkchocolade met rozenbottelthee

Diner/Lunch : 26 februari - Diner/Lunch : 27 februari - Diner : 28 februari



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<br>zuurdesemtoast met chutney van abrikoos        | €12,00 |
| Kroket van Iberico Jamon (4 stuks)<br>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,<br>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,<br>handgesneden frietjes | €35,00 |
| Paling in 't groen                                                            | €37,50 |

### Onze vleesklassiekers:

|                                                                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Karbonades van rundsbavette met Piedboeuf,<br>peperkoek van Vondelmolen,<br>handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise | €24,00 |
| Belgische steak van Wit-Blauw,<br>seizoenssalade, handgesneden frietjes                                                | €25,00 |
| Rundstartaar handgesneden,<br>hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes                                   | €24,00 |
| Tagliatta van rund, Caesar slaatje,<br>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 seizoensslaasje                    | €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,<br>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.



# voorjaars menu

- menu lunch of diner -

(4 GANGEN)  
49,5€ PER PERSOON

**Gemarineerde Sint-Jacobsvruchten**

in een punch van witte bonen en peterselie, sesam-  
zaad,  
witte selder en chips van varkenspoot

**Skrei gegaard in geklaarde boter**

gebakken prei met vongole, sabayon van Riesling

**Gegrilde hoevekip uit de Landes**

confit van look met tijm, erwtenroom, jonge boluien  
met gerookt spek

**Macaron gevuld met passievrucht**

melkchocolade met earle grey, dulce de leche, sorbet  
van bloedsinaas

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