



VOORPROEVERS OM TE DELEN

Krokante kip (KFC-style) - zuurzoete saus	6,00
Garnaal- en kaaskroket	6,00
Tomaat garnaal	6,00
Assortiment charcuterie De Nil/Grega	6,00
Lenterolletjes met groenten	6,00
Kroket van varkenswangetjes	6,00
Patatas bravas	6,00

SNELLE GERECHTEN

Rogvleugel met kappertjes, Dyonnaise saus en puree	18,00
Bouchotmosselen met frietjes en mosterddressing	15,00
Gebakken paling - tartaar maison - frietjes	18,00
Maaltijdsoep met garnituren	8,00
In oven gebakken camembert met broodkrokant	10,00
Dendermondse paardenworst - witloofslatje	15,00
Vlaamse rundskarbonade met Sint-Egidius en peperkoek van Vondelmolen, frietjes	18,00
Belgische steak met frietjes en salade	19,00
Pasta Vongolé	16,00

Sauzen: Bearnaise, peperroom of champignons + 3,00

Frietjes: supplement: +3,00
Salade: supplement: +3,00



LUNCHMENU

Voorgerecht
Hoofdgerecht
€ 28,00

Met aperitief (supplement voor champagne en gin tonic),
aangepaste wijnen (1 glas witte en 1 glas rode wijn),
water (1/5 liter)
€ 48,00

Het lunchmenu is tevens verkrijgbaar op
maandag- en donderdagavond.

VOORGERECHTEN

ZALM	19,00
bio - huisgerookt - gesnipperde ui - peterselie - olijvenbrioche	
GARNAALKROKETTEN	19,00
bereid met geuze	
RAVIOLI	24,00
gevuld met kreeft - spinazie - ricotta	
KROKANT BUIKVET	19,00
aubergines met soja gelakt - sesamzaad - koriander - fideuà met braadjus	
Caesar salade met hoevekip	15,00

Keuken open van 12u00 - 14u00 en van 18u30 tot 21u30
Desserten en dranken: 14u30 - 17u30



HOOFDGERECHTEN

ZEE

TONG 35,00
meunière - handgesneden frietjes - seizoensalade

PALING 28,00
in 't groen

KABELJAUW 26,00
brandade - groene selder - gefruite uiringen - geplette bintjes

LAND

RUNDSTARTAAR 24,00
hoeve-ei - aigre-doux kappertjes - handgesneden frietjes

LAM 24,00
nek met Rodenbach Grand Cru - sinaasschil - jonge rapen - zoete ui - basilicum

RUND 30,00
ribstuk van dry-aged Wit-Blauw - frisse knolselder - gebakken sjalot

KALF 24,00
blanquette - aardappelpuree

HOEVEKIP 24,00
vol au vent

We werken met dagverse producten, dus het kan gebeuren dat bepaalde ingrediënten/gerechten uitverkocht of niet toegeleverd zijn.

Bedankt voor het begrip



DESSERTEN

Dame blanche	7,50
Vanille	6,00
Chocolademousse met Callebautchocolade	7,50
Ijskoffie met koude sabayon	7,50
Warme chocolademoeleux	8,50
Appeltaart met vanille-ijs	8,50
Assortiment van sorbet	8,50
Assortiment kazen van affineur Van Tricht - met brioche	3 stuks: 9,00

5 stuks: 15,00

Vanaf 14u30 tot 17u00	
Hartjeswafel met suiker	5,00
Pannenkoek 4 stuks	4,80

EXTRA

1 bol vanille-ijs	2,00
Slagroom	0,50
Chocoladesaus	1,50

Volgende allergenen kunnen verwerkt zijn in de gerechten/menu's
 Glutenbevattenden granen - schaaldieren en producten op basis van schaaldieren - eieren en producten op basis van vis - aardnoten en producten op basis van aardnoten - soja en producten op basis van soja - melk en producten op basis van melk - noten, verschillende soorten - selderij en producten op basis van selderij - mosterd en producten op basis van mosterd - sesamzaad en producten op basis van sesamzaad - zwaveldioxide en sulfieten - lupine en producten op basis van lupine - weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Voor verdere info contacteer ons.



Herenwoning De Ryck...

Beschermde monument dat met zorg en eerbied voor het verleden werd gerenoveerd tot een restaurant en 2 gastenkamers.

De herenwoning ligt naast één van de oudste Scheldeverren en aan een historische oude verbindingsweg binnen de regio Dendermonde. De oprichting van deze voormalige woning van een groothandelaar staat in onmiddellijk verband met haar aanvankelijke locatie aan een loskaai van de Schelde.

In de kern klimt de woning minstens op tot de 2^{de} helft van de 18^{de} eeuw. Zeven generaties lang was het pand de eigendom van de familie De Ryck. De familie woonde hier effectief minstens 200 jaar.

Volgens het landboek van Appels kocht de familie het pand ergens tussen 1765 en 1766.

In 2004 werd het een monument, met onder andere een geklasseerde binnenplaats, boomgaard, dubbele armwaterpomp, vloeren, schouwen, e.d.

Sinds 2011... is het pand de trotse eigendom van chef Olivier en zijn echtgenote Heidi.

Restaurant Appelsveer
 Hoofdstraat 175 - 9200 Appels-Dendermonde
 Tel.: 052 55 44 90 - info@appelsveer.be - www.appelsveer.be



APPELSVEER



MENU

CULINAIR AAN HET WATER
 # Noartyfartyjustrealfood

Food

Drinks

Fun