

Happy Holidays Take Out 2024

Bestellen Kerst tot maa 23/12
Bestellen Nieuw tot maa 30/12



Afhalen op 24/12 & 25/12 en 31/12
van 9u tot 12 uur



APPELSVEER

culinair genieten van de feestdagen

Koude ganzenlever met peer
geroosterde brioche met walnoten, salade van dadels, appel en radicchiosalade
of

Carpaccio van sint-jakobsvruchten met curry
salade van zeevruchten, knolselder, wortel en zeekraal, krokant van parmezaan met sesamzaad



Velouté van kreeft
gnocchi met saffraan en kreeft, bloempjes van bloemkool



Franse hoevekip met een vulling van pistachenoten en cognac
krokante aardappel met peterselie, wintergroenten



Bladerdeegje met parfait van ananas
ananas in rietsuiker gebakken en geblust met bruine rum, sorbet van Kokosnoot

Stel je 4-gangen menu zelf samen : €75/pp

Ook afzonderlijk verkrijgbaar (grotere portie)

Voorgerechten

€ 23,00

Soep (1L)

€ 15,00

Hoofdgerechten

€ 34,00

Desserten

€ 12,50

VOOR 16 DECEMBER BESTELLEN = 3 HAPJES/PP GRATIS



**taarten voor
4 / 6 / 8 personen**



€15/6stuks

ijs macarons in diverse smaken:
chocolade | pistache | vanille
mokka | aardbei | boterkaramel



€6,5 pp

vanille | mokka



€6,5 pp

boterkaramel | chocolade | vanille

Ambachtelijk ijs per liter of halve liter verkrijgbaar:

0,5L : €6,50 | 1L: €11,50

...

Sorbets per liter of halve liter verkrijgbaar:

0,5L : €8 | 1L: €15,00

Afhalen Kerst

di 24/12 : 9u - 12u

woe 25/12 : 09u - 12u

Afhalen Oudjaar:

di 31/12 : 09u - 12u



€6,5 pp

amarena | chocolade



€6,5 pp

hazelnoot | chocolade | mokka



€6,5 pp

framboos | chocolade | vanille

Huisgemaakte ijstaarten, ijsroom & sorbet voor perfecte feesten

[bestel nu : 052/55.44.90 of mail olli@ollibolli.be of via www.ollibolli.be]

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 varkenszwoerd, zuurzoet sausje van soja	€12,00
Huisgerookte zalm, zure room met mierikswortel, blinis	€12,00
5 oesters "Fine Claires"	€12,00
Kikkerbiljetjes, Oliviers kruidenolie, verse lookcroutons	€12,00
Aubergines, ambachtelijke geitenkaas en Ibericoham	€10,00

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 garnaalkroketten met gefruite peterselie	€20,00
Onze Kaaskroketten van het huis met gefruite peterselie	€18,00
Klassieke Caesar salade natuur	€16,00
Klassieke Caesar salade met heerlijke stukjes kip	€23,00
Klassieke Caesar salade met gamba's	€27,00



HOOFDGERECHTEN

Onze visklassiekers

Pasta Vongole	€22,00
Rogvleugel, kappertjes, Dijonaisesaus, aardappelpuree	€26,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Gebakken paling, sjalot, peterselie, tartaar maison, handgesneden frietjes	€35,00
Paling in 't groen	€37,50

Onze vleesklassiekers:

Karbonades van rundsbavette met Vicaris Winter, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonaise	€24,00
Vol au vent van hoevekip en aardappelpuree	€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, Salade Caprese, aardappelssalade zoals bij ons mama	€27,00

SUPPLEMENTEN

Huisgemaakte sauzen: béarnaise/peperroom/champignon	€3,00
Handgesneden frietjes/verse aardappelpuree/rijst	€3,00
Knapperig & fris seizoensslaasje	€3,00
Extra dagversgebakken brood	€3,00



DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€10,00
Dame Blanche met Callebautchocolade	€10,00
Creme Brulée Maison	€9,50
Caffée Glacé met vanilleschuim	€10,00
Moeulleux van donkere Callebautchocolade, frambozensorbet	€10,50
Assortiment van seizoenssorbets	€10,00
Warme brioche, confit van abrikoos, amandelvulling, vanilleschuim en roomijs van gezouten botercaramel	€10,50
Extra slagroom	€2,00
Extra bolletje ijsroom	€2,50

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 Tasting Menu 'wild'!

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

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

Tartaar van hert
gepekelde spruiten, aigre –doux van rode biet, room van ganzelever

•
*Gebakken Sint-Jakobsvruchten met poeder van ossenstaart**
pastinaak, shi-take en de jus van ossenstaart*

•
Fazant Brabançonne
tarte tatin met sjalot

•
Genot van chocolade
gezouten botercaramel, geglaceerde kastanje



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

