

*Reserveer je tafeltje voor Valentijn*

**VALENTIJS MENU 4-GANGEN APPELSVEER**  
**65€ PER PERSOON**

**Gamba met lemonpepper en aubergine**

Pane carasau, dashi van tomaat, guacamole van avocado en basilicum

**Vlaswijting in geklaarde boter**

crème van jonge erwten met bottarga, jus van groene kruiden

**Varkenswangetjes in Pied-Boeuf en peperkoek van Vondelmolen**

fregola met ricotta en oregano, beignet van uien uit de Cévennes

**Riz condé met chocolade, passievrucht, bloedsinaas, framboos,**  
suikerkrokant met amarettikoekjes

**Opgelet : 14/2 enkel Valentijsmenu**

Na Valentijn blijft dit menu verkrijgbaar  
maar kan ook a la carte gegeten worden.



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 bereid 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 garnalkrokot	€12,00
Rillettes van konijn en eendenlever zuurdesemtoast met chutney van abrikoos	€12,00
Krokot van Iberico Jamon (4 stuks) gepofte varkenszwoerd, 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 garnalkrokotten met gefruite peterselie	€20,00
Onze Kaaskrokotten 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, aardappelsalade 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.



# APPELSVEER

culinair genieten aan het water



## Ontdek hier onze nieuwjaarsmenu!

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

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

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



## 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