

MENU

Welkom in Brasserie Appelmans & Absinthbar

Mijn naam is Eduardo Osada Machado en ik ben de executive chef van Brasserie Appelmans & Absinthbar. Als chef verkies ik te werken met topproducten en serveer ik pure smaken op het bord. Geflankeerd door mijn talentvolle team sta ik dagelijks in voor onze innovatieve brasseriekeuken.

Mede door mijn Venezolaanse roots en mijn ruime internationale ervaring (o.a. in Dubai, Qatar, Bahrain) zorg ik graag voor een mooie mix tussen de Belgische en Franse brasserieklassiekers enerzijds en moderne wereldse gerechten gebaseerd op de kruidige kosmopolitische invloeden van de haven van Antwerpen anderzijds.

Eduardo Osada Machado

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit even te melden aan ons personeel.

Vanaf meer dan 8 personen vragen we u de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang. 1 rekening per tafel.



APERRO SUGGESTIES

Een aperitief is een (meestal alcoholische) drank die genuttigd wordt voor het eten. Deze traditie is ontstaan om de spijsvertering en de eetlust op voorhand te stimuleren. Wetenschappelijke studies schijnen dit te ondersteunen, dus test het gerust zelf even uit!

Affligem Dubbel (6,8%) 4,30

Dit donker en kruidig bier bevat een complexe combinatie van kruidnagel en anijs die wordt bekroond met een mooie schuimkraag. De diepe kruidnagelsmaak van de eerste slok vloeit over in een zachte karamelsmaak.

Domecq Dry Sherry 4,00

Domecq Dry Sherry is een aromatische en tere fino met een frisse smaak van lichte en elegante wijnen. Zijn opmerkelijk aroma krijgt hij door zijn specifieke biologische rijping. Ook zeer geschikt als aperitief.

Prosecco Santa Margherita 7,00

Een elegante prosecco met een fijne bubbel en subtiele hints van peer en perzik.

Perfect Serve Silver Gin & Tonic 10,00

We bieden u een perfecte mix aan tussen de Bombay Sapphire East Gin en Fever-Tree Mediterranean Tonic, met een partje limoen als garnituur.

SPRIZZO ITALIANO 9,50

Een heerlijke, verfrissende variant met Bombay Sapphire Gin, Maraschino likeur, rode vermout, Citroensap, rabarber bitters en Prosecco Santa Margherita.

Scottish Collins 13,00

Deze gedurfde en krachtige aperitief cocktail bevat William Lawson's Whisky, Drambuie, Bowmore, gember, Citroensap, een snuifje peper & Fever-Tree Tonic.

Classic Mai Tai 11,00

Een klassieke rum cocktail aan de iets zuurdere kant met Bacardi Carta Blanca Rum, Bacardi Añejo Cuatro Rum, Cointreau, lime juice, Falernum syrup and Angostura bitters.

Ginilicum 9,50

Een kruidige aperitief cocktail met Bombay Sapphire Gin, gembersiroop, limoensap, verse basilicum, honing en een snuifje peper.

TWISTED MARGARITA 12,50

Deze verdraaide versie van de Classic Margarita is de perfecte aperitief cocktail met Patrón Silver Tequila, Cointreau, limoensap, gembersiroop, Martini Gran Lusso Vermout en verse dragon! Geserveerd met een halve rand Deens rookzout.

LUNCHSUGGESTIES

Verkrijgbaar vrij - zon van 12u tot 15u

BROOD

Simmental rosbeef briochebroodje 13,50

Sesambrioche belegd met 5 uur traag gegaarde Simmental rosbeef, gekarameliseerde Spaanse ui, dressing van geroosterde tomaten en balsamico, Franse rucola, tomatensalsa en afgewerkt met gesmolten cheddar.

BLT bun 9,50

Keizerbroodje met buikspek, 6 uur in 'Lost in Spice' gegaard door de pitmasters van Black Smoke, en afgewerkt met little gem, salsa fresca en picklesmayonaise.

Croque Appelmans 12,50

Sandwich uit de oven, met kip, cheddar, Serrano en pesto.

Broodje geit  10,50

Pure Prana bun met lauwwarm geserveerde Kempense geitenkaas van Polle, warme tomatensalsa, honingdressing en compote van vijgen.

Supplement Belgische frieten met mayonaise + 3,00

TALOËR APPELMANS 18,50

Maak je keuze uit vis of veggie en geniet van drie lekkere gerechtjes op één taloër (bord). Perfect voor een gevarieerde lunch.

VIS

Kroket van grijze noordzeegarnalen, getoast zuurdesembrood met Schotse gerookte zalm en roomkaas. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

VEGGIE

Belgische kaaskroket, getoast zuurdesembrood met spread van buffelmozzarella van de Belgische kaasmeester Van Tricht, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

LUNCH SPECIAL

Classic fish & chips 21,00

Kabeljauw in krokant bierbeslag geserveerd met ingelegde groenten, Belgische frieten en verse tartaarsaus.

MENUKAART

VOOR


Belgische klassiekers

Tomatensoep 7,00
Met room en balletjes.

Consommé 11,00
Heldere ossenstaartbouillon aan tafel uitgeserveerd, met een herfstgarnituur van ossenstaart, beukenzwam, doperwt en lente-ui.

Garnaalkroketten 16,00
Klassieke Oostendse garnaalkroketten van grijze noordzeegarnalen, mesclun salade en zijn vinaigrette.

Gebakken eendenlever 21,00
Escalope van eendenlever uit Périgord, gegrilde perzik, tarte tatin van rode ui confit afgewerkt met tomatenkaramel.

Belgische kaaskroketten  13,50
Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.

Voorgerechten van de chef *(enkel beschikbaar tijdens het diner)*

Verrassende selectie van warme en koude creaties (min. 2 pers.) 18,50 p.p.

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Paté de Campagne 13,00
Huisgemaakte paté de Campagne, kastanje blini's, gel van mandarijntjes, gouden rozijnen door de chef op Aziatische wijze gekruid en Japanse mizuna sla.

Zalm "gravad lax" 14,00
Zacht gegaarde, in rode biet en dille gemarineerde zalm met yuzu, kiemen van groene linzen met texturen van rode biet en zelf van avocado.
Geserveerd met kroepoek van garnalen.

Pulpo 16,00
Gegrilde pulpo, gekonfijte mediterrane groenten, paprika-aioli, radijs.
Afgewerkt met krokante olijven.

Carpaccio van Schotse Black Angus 18,00
Dun gesneden rundvlees van het Black Angus ras, krokante artisjok, mosterdkaviaar, schilfers van Grana Padano, rucola, gedroogde cherrytomaat en crispy kamut.

SALADES

Belgische klassiekers

Salade Appelmans

Frisse salade met op kersenhout gerookte maiskip, Gandaham, groene appel en yoghurtvinaigrette.

Voorgerecht 16,00

Hoofdgerecht 21,00

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Thai Sashimi Style Salade tonijn

Kort gebakken ecologisch gevangen tonijn, in soja gemarineerd. Geserveerd met rijstnoedels, groene boontjes, tomaat, komkommer, koriander, thai dressing.

Voorgerecht 17,00

Hoofdgerecht 23,00

Rosbief salade

Japane mizuna salade met 5 uur traaggegaarde Simmental rosbief, krokante ui, dressing van geroosterde tomaten en balsamico, Franse rucola en tomatensalsa.

Voorgerecht 14,00

Hoofdgerecht 19,50

Salade avocado

Mesclun salade, muntchutney, herfstgroenten, gefrituurde avocado.

Voorgerecht 14,00

Hoofdgerecht 19,50

HOOFDGERECHTEN

Belgische klassiekers

Oostendse sliptongen 27,00
Gebakken Oostendse sliptongen, mousseline met dragon, tartaar van Zeeuwse mosselen met een tomatensalsa. Geserveerd met dunne frietjes of een gekookt natuuraardappeltje.

Antwerps stoofvlees 18,50
Rundsstoofvlees bereid met Antwerps De Koninck bier, geserveerd met dikke frieten, mayonaise en gestoofde groene groentjes.

Bij ons Antwerps stoofvlees drink je het best een echt Antwerps Bolleke De Koninck.

Steak 250 gr. 25,00
Gegrilde tournedos van West-Vlaams rood met Belgische frieten, champignonsaus, pepersaus, rodewijnsaus of béarnaise. Geserveerd met een side naar keuze.

SIDES

- Belgische frieten + 3,00
- Luciferaardappelen + 3,00
- Groentenrosti + 2,50
- Herfstmengeling van gestoofde boschampionns + 4,00
- Gemengde salade, rodewijnvinaigrette, crispy kamut + 2,50
- Zacht gegaarde prei, overgoten met gerookte mousseline, huisgemaakte crumble met ras el hanout en Grana Padano + 4,00
- Beignets van schorseneer + 3,00
- Sauzen: peper, champignon, béarnaise, rodewijnsaus + 3,00

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

| | |
|---|-------|
| Pappardelle | 19,00 |
| Toscaanse everzwijnragout met ui, wortel, doperwt afgewerkt met salsa verde in een getomateerde saus en huisgemaakte Toscaanse crumble. Al dente geserveerd. | |
| Deense kabeljauw | 24,00 |
| Smeuïge violet aardappelpuree, gesauteerde boerenkool, doperwten, boschampignons met bordeauxsaus en merg. | |
| Appelmans winter deluxe burger | 18,50 |
| Zachte brioche met een topkwaliteit "Black Angus" rundsburger van 150 gram, frisse krulsla, tomaat, krokante ui, crispy bacon, cheddar en Thaise mango currydressing. Geserveerd met Belgische frieten en mayonaise. | |
| Malaysian chicken | 17,00 |
| Op de teppanyaki gebakken maiskip suprême, op Oosterse wijze gemarineerd met gember, kurkuma en kokos. Geserveerd met maiscake, gegrilde groene asperges, gekonfijte tomaten en chai kruidensaus. | |
| Buikspek | 24,50 |
| Met Mort Subite Kriek gelakt buikspek, 6 uur op appelhout en in 'Lost in Spice' gegaard. Geserveerd met crème van butternut gekruid met ras el hanout, spruitjes, pancetta en blackwellsaus. | |
| Lam | 23,00 |
| Gebraiseerd lam uit de Pyreneeën, gesauteerde butternut pompoen, zacht gegaarde prei, groenten rosti, rodewijnsaus. | |
| Ballotine van Puy linzen  | 19,50 |
| Met truffelolie, courgettebloem, crispy artisjok, gedroogde tomaat, crème van bloemkool, dressing van kombu en matcha thee. | |
| Côte à l'os Holstein 1 kg voor 2 personen | 80,00 |
| Premium Selection aan het bot gegaarde dubbele entrecote van het fameuze Holsteinras staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de grill, geserveerd met Belgische frieten, een side dish per persoon naar keuze en champignonsaus, pepersaus, rodewijnsaus of béarnaise. | |

KINDEREN

Pasta bolognese 

•
Gebakken maïskip, groentenrosti,
romige tomatensaus 

•
Fish fingers van pladijs, tartaarsaus

•
Stoofvlees

De laatste twee worden geserveerd met frietjes,
groentenrosti of komkommer-
tomatensalade met yoghurt dressing.

•
Als toetje een ijshoortje
met slagroom, chocolade-ijs
en bresliennenootjes.

Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar :)

9,90



DESSERTEN

Belgische klassiekers

Dame blanche 9,00

Heerlijk huisgemaakt vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.

Moelleux au Chocolat 11,00

Met pâte de fruit van framboos en vanille-ijs.

Antwerpse Tarte Tatin 9,00

Huisgemaakte Tarte Tatin, gekarameliseerde Boskoopappeltjes op bladerdeeg gebakken, bolletje huisgemaakt vanille-ijs en slagroom.

Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon 14,50

Selectie van een 4-tal kazen. (Tip: Porto Cocktail)

TIPS

• Porto LBV (Late Bottled Vintage) 6,00

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Carrot cake 7,00

Wortelcake, sorbet van wortel en sinaasappel, krokante wortelchips, passievrucht.

Chocolade 10,00

Krokante praliné met speculoos, appeltjes overgoten met Calvados, cremeux van melkchocolade, ijs van bergamot.

Lemon cake 9,50

Boter-citroencake, sponscake, chocoladecremeux, sesamkrokant, yoghurtijs.

DESSERTWIJNEN VAN MASSANDRA

Pinot Gris 6,50

Deze witte dessertwijn is gemaakt van de Pinot Gris-druif en heeft toetsen van rozijnen en frambozen, ideaal bij kazen en luchtige desserts.

Black Doctor 6,50

Deze rode dessertwijn heeft een volle smaak van rode vruchten met toetsen van cacao en vanille. Perfect bij chocolade en fruit.

AFTER-DINNER COCKTAILS

| | |
|---|-------|
| Grey Goose Espresso Martini | 11,00 |
| Grey Goose Vodka “Shaken, not stirred!” Met Kahlua, espresso, een snufje zeezout en suikersiroop. Vergeet Red Bull, dit is een sublieme combinatie van cafeïne en vodka! | |
| Porto Cocktail | 10,00 |
| Eristoff Vodka, Morgadio Late Bottled Vintage Port, Bols Butterscotch, Frangelico met Lemon en Black Walnut bitters. Een prachtige aanvulling bij onze kazen Van Tricht! | |
| Baileys After Midnight | 9,50 |
| Een zoete mengeling van Baileys, Kahlua en Frangelico. Perfect om de maaltijd af te sluiten! | |
| Rusty Nail | 10,00 |
| Perfecte klassieker met in balans: William Lawson’s whisky en de beroemde Schotse likeur “Drambuie”. Geserveerd met sinaasappelschil. | |
| Cookie Crumble | 9,50 |
| Een zijdezachte after-dinner met Bacardi Oakheart, Bols Butterscotch, Licor 43 en room! Een vloeibaar dessert! | |
| Jack on Track | 10,00 |
| “Jack is Back” in deze héérlijke after-dinner met Jack Daniel’s Old No. 7 Tennessee Whiskey, cacaolikeur, kastanjesiroop, chocolatebitters en room. | |
| La Poppine | 11,00 |
| Deze after-dinner cocktail met een frisse toets bevat Baron Otard Cognac, Frangelico, Tia Maria, kastanjesiroop en vers citroensap. Gedurfd en smaakvol! | |