

# 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.**



# APERIO 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. Wetenschappelijk studies schijnen dit te ondersteunen, dus test het gerust zelf even uit!

**Affligem Dubbel (6,8%) 4,50**

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 voet 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 Finley Tonic Water, 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 & Finley Tonic Water.

**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 op appelhout gegaard door de pitmasters van Black Smoke, 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 rabarber.  
Supplement Belgische frieten met mayonaise + 3,00

### **Antwerpse boerenomelet in de pan (voor 2 personen)** **20,00**

Met gerookte filet d'Anvers, de kaascreatie Antwerps Pikantje, nicola-aardappelen, paddenstoelen, cherrytomaatjes en lente-ui.  
Geserveerd met groene krulsla, vinaigrette en zuurdesembrood.

\*vegetarische optie mogelijk

### **Eggs benedict**

**9,00**

Engelse muffin met gepocheerd ei, gestoofde spinazie en hollandaisesaus.

Extra toppings:

- burrata + 3,00
- gerookte filet d'Anvers + 4,00
- buikspek, 6 uur op appelhout gegaard door de pitmasters van Black Smoke + 5,00
- gerookte zalm + 6,00

## **LUNCH SPECIAL**

### **Classic fish & chips**

**21,00**

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

## **TALOËR APPELMANS**

**18,50**

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

### **VLEES**

Kroket van Duroc-varken.

Getoast zuurdesembrood met 5 uur traaggegaarde Simmental-rosbief en een spread van Tierenteyn-graanmosterd.

Geserveerd met een vers soepje van de chef.

### **VIS**

Kroket van grijze Belgische 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.

### **Vegetarisch**

**8 of meer personen = max 5 verschillende gerechten per gang**

# MENUKAART

## VOOR

### *Belgische klassiekers*

**Tomatensoep** 7,00

Met room en balletjes.

**Crèmesoep Dubarry** 9,50

Fluweelzachte bloemkoolsoep met bloemkoolroosjes en een peterseliecoulis.

Buikspek, 6 uur op appelhout gegaard door de pitmasters van Black Smoke.

**Garnaalkroketten** 16,00

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

**Tartaar van ecologische gevangen tonijn** 18,00

Tartaar van tonijn met sjalot, bieslook, witte balsamico, basilicummayonaise, opgelegde cherrytomaten en krokante sjalot.

**Paté de Campagne** 13,00

Huisgemaakte paté de Campagne, confituur van rabarber, postelein en een blini met peperkoek.

**Belgische kaaskroketten**  13,50

Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.

**Voorgerechten van de chef**

**18,50 p.p.**

(enkel beschikbaar tijdens het diner)

Verrassende selectie van warme en koude creaties (min. 2 pers.)

### ***Kosmopolitische invloeden vanuit de haven***

**New York Crab cake** 16,50

Salsa van citrus, saffraanaioli en gepofte wilde rijst.

**Mediterraanse calamari** 14,00

Gemarineerd in rozemarijn, tijm, look en paprika. Lauwwarm geserveerd met taglierini Nero di Seppia, walnotenpesto en citroenzeste.

**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**

**Voorgerecht 16,00**

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

**Hoofdgerecht 21,00**

**Rosbief salade**

**Voorgerecht 14,00**

Japanse mizuna salade met 5 uur traaggegaarde

**Hoofdgerecht 19,50**

Simmental rosbeef, krokante ui, dressing van geroosterde tomaten en balsamico, Franse rucola en tomatensalsa.

### ***Kosmopolitische invloeden vanuit de haven***

**Thai Sashimi Style Salade tonijn**

**Voorgerecht 17,00**

Kort gebakken ecologisch gevangen tonijn, in soja gemarineerd. Geserveerd met rijstnoedels, Thai green beans tomaat, komkommer, koriander, Thai dressing.

**Hoofdgerecht 23,00**

**Salade avocado** 

**Voorgerecht 14,00**

Mesclun salade, muntchutney, lentegroenten, gefrituurde avocado.

**Hoofdgerecht 19,50**

**✓ Vegetarisch**

**8 of meer personen = max 5 verschillende gerechten per gang**

# HOOFDGERECHTEN

## ***Belgische klassiekers***

**Tatin van cœur de bœuf**  **18,00**

Met zoete ui, burrata by Van Tricht en groentensalsa, afgewerkt met rucola en basilicummayonaise.

**Geroosterde Corvina** **28,00**

Met gesauteerde witte asperge en zeekraal.  
Geserveerd met 'sauce vierge' en naar keuze polderaardappelen of luciferaardappelen.

**Wijting** *vis van het jaar 2019* **22,00**

Met puree van polderaardappelen, gestoofde jonge spinazie en doperwtten, een gepocheerd hoeneitje, genappeerd met hollandaisesaus en gearfumeerd met Mort Subite Gueuze.

**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.  
Gemengde salade en saus naar keuze:  
champignonsaus, pepersaus, bordelaisesaus, béarnaise of café de Paris boter.

**Buikspek** **24,50**

Met Mort Subite Kriek gelakt buikspek, 6 uur op appelhout gegaard.  
Gebakken polenta met groene kruiden, witte aspergepunten,  
een champignonmengeling, gekarameliseerde sjalot en een rodewijnsaus.



**Filet pur Holstein 250 gram** **29,00**

Gebakken runderhaas met asperges, doperwten, Pommes Dauphines en bordelaisesaus.

**Filet pur 'Rossini' 250 gram** **35,00**

Gebakken runderhaas, geserveerd met escalope van ganzenlever uit de Périgord, Pommes Dauphines en bordelaisesaus, afgewerkt met tartufata.

### ***Kosmopolitische invloeden vanuit de haven***

**Ballotine van Puy linzen**  **19,50**

Met truffelolie, courgettebloem, crispy artisjok, gedroogde tomaat, crème van bloemkool en een dressing van kombu en matcha-thee.

**Appelmans Lente deluxe burger** **18,50**

Zachte brioche met een topkwaliteit "Black Angus" rundsburger van 150 gram met groene krulsla, cœur de bœuf, huisgemaarineerde pickles, Eduardo's kruidige chutney-mayo, cheddarkaas en flinterdunne schijfjes rode ui.

**Bombay Parelhoenrollade** **23,00**

Gemaarineerd volgens souschef Bappa's authentieke Indiase recept. Met Indiase rijst, tomato gravy en mangochutney.

**Sapporo style Duck** **23,00**

Sappige 'Sud Ouest'-eend, rosé gebakken op de teppanyaki en geserveerd met violette lente-ui, asperges met furikake kruiden, aardappelrösti en demi glace van yuzu.

 **Vegetarisch**

**8 of meer personen = max 5 verschillende gerechten per gang**

## SIDES

- Belgische frieten + 3,00
- Luciferaardappelen + 3,00
- Pommes Dauphines + 3,00
- Aardappelrösti + 2,50
- Gestoofde Franse ratatouille + 3,00
- Gemengde salade, rodewijnvinaigrette, crispy kamut + 2,50
- Gesauteerde asperges en doperwten + 3,00
- Sauzen: peper, champignon, béarnaise, bordelaisesaus, Café de Paris boter + 3,00

### KINDEREN



Pasta bolognese



Gebakken maïskip, aardappelrösti,  
romige tomatensaus



Fish fingers van pladijs, tartaarsaus

Stoofvlees

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

Als toetje een ijshoorntje

met slagroom, chocolade-ijs  
en bresliennenoetjes.

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.

**Cafe glace Appelmans** 8,50

Koffie-ijs met een koffiekaramel, jelly van Calvados, koffiecrumble, slagroom en chocolade koffiebonen.

**Crème Catalan** 7,00

De Catalaanse versie van onze Crème Brûlée, met sinaasappel en kaneel.

**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***

**Kokostompouce** 9,00

Tompouce van kokoscake met een vulling van nougatine. Afgewerkt met mangosorbet en een coulis van rabarber.

**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, chocolade bitters en room.
- La Poppine** 11,00  
Deze after-dinner cocktail met een frisse toets bevat Baron Otard Cognac,  
Frangelico, Tia Maria, honingsiroop, orange bitters en vers citroensap.  
Gedurfd en smaakvol!