

MENU

Welkom in Brasserie Appelmans & Absinthbar

Mijn naam is Bappa Mandal 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 Indiase roots en mijn ruime internationale ervaring (o.a. in Dubai, Indië, Zuid Afrika en de Verenigde Staten) 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.

Bappa Mandal

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.

Smoky Jack's

9,50

Coca-Cola Signature Mixer Smoky Notes met Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey, afgewerkt met gedroogde bacon.

Rum Spicer

9,50

Coca-Cola Signature Mixer Smoky Notes met Bacardi Añejo Cuatro Rum, afgewerkt met pikante peper.

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 en 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.

MENUKAART

VOOR

Belgische klassiekers

Tomatensoep 7,00

Met room en balletjes.

Tartaar van Piëmonteserund 15,00

Krokantje van Postelkaas, mayonaise van gepofte sjalot, huisgemaakte pickles.

Cevenne uiensoep 8,50

Met huisgemaakte kaasstengels.

Garnaalkroketten 16,00

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

Belgische kaaskroketten  13,50

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

USA coquilles 19,50

Gebakken coquilles, uitgebakken Gandaham, witloof, winterpostelein, uicrumble, basilicum mayo, citroen.

Duroc kroket 11,50

Mooie smeüige crispy kroket van Duroc varken, gebrande spitskool, opgelegde wittekool, mosterdkaviaar, Belgische picklesmayonaise.

Voorgerechten van de chef

18,50 p.p.

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

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Pata Negra ham

15,00

Dé Spaanse gekookte top-Pata Negra ham, lauwwarme groentenmengeling, kruidenslaatje, extra vierge olijfolie en een zuurdesemcracker.

Duo Nobashi-garnaal

14,00

Bouillon van kokos, citroengras en Nobashi-garnaal en een gefrituurde Aziatische dumpling van Nobashi, miso-yoghurtmayonaise, zoetzuur van komkommer en witte sesam.

Carpaccio van Schotse Black Angus

18,00

Dun gesneden rundvlees van het Black Angus ras, tartufatadressing, witloof, groene selderij, parmezaan, crispy quinoa.

SALADES

Belgische klassiekers

Salade Appelmans

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

Voorgerecht 16,00

Hoofdgerecht 21,00

Rosbief salade

Japanse mizuna salade met 5 uur traaggegaarde

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

Voorgerecht 14,00

Hoofdgerecht 19,50

Crispy Chicken Caesar Salad

Deze maaltijdsalade is onze twist op de befaamde caesarsalade:

malse kip in een jasje van Grana Padano en Japans broodkruim, ijsbergsalade, gemarineerde kerstomaatjes, parmezaan-dragonmayonaise, gefruite kappertjes, ansjovis en mediterrane broodcroutons.

Hoofdgerecht 15,00

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Thai Sashimi Style Salade tonijn

Kort gebakken ecologisch gevangen tonijn, in soja

gemarineerd. Geserveerd met rijstnoedels, Thai green beans tomaat, komkommer, koriander, Thai dressing.

Voorgerecht 17,00

Hoofdgerecht 23,00

HOOFDGERECHTEN

Belgische klassiekers

Ricotta-spinazie

18,00

Gevulde ravioli van ricotta en spinazie, zoetzure beukenzwammen, winterpostelein, hazelnoot, Kalamata-olijfolie en truffelroomsaus.

Tartaar van Piëmonteserund

22,00

Met krokantje van Postelkaas, mayonaise van gepofte sjalot, huisgemaakte pickles, geserveerd met dikke frieten en mayonaise.

Heek

21,00

Gebakken heekfilet, appelsien groene kruidenkorst, preistoemp, rodewijnsaus, crispy sjalot.

Antwerps stoofvlees

18,50

Rundsstoofvlees bereid met Antwerps De Koninck bier, geserveerd met dikke frieten, mayonaise en witloofsalade.

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

Belgisch goedleven varken

21,50

Gemarineerd varkenshaasje “gekweekt in de Belgische Ardennen in de vrije natuur” bereid op de teppanyaki. Butternut curry puree, erwtjes, chips van schorseneer en een Fine champagnesaus.

“Biefstuk” van de ossenhaas 200 gr. en 250 gr. 22,00 en 25,00

Gegrilde biefstuk van de Belgische witblauwkoef.

Geserveerd met dikke Belgische frieten, hofmeesterboter en begeleid met caesarslaatje.

Andere saus + 2,00

Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaisesaus.

Supplement + 3,00

Gebakken escalope van ganzenlever uit de Périgord (30 gr.).

Boerenscharrelkip “Label Rouge” 21,00

Dit kippenras wordt geselecteerd op kwaliteit, langzame groei en de leefomstandigheden van de kip. Laag gegaarde kipfilet, zelf van groene boerenkool, gruyère, chorizo, gebakken beukenzwam, jus van salie.

Supplement Aardappelsoesjes + 3,00

Belgische kalfsentrecote 27,50

Rosé gegrilde lendestuk van het Belgische kalf.

Geserveerd met dikke Belgische frieten, hofmeesterboter en begeleid met caesarslaatje.

Andere saus + 2,00

Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaisesaus.

Supplement + 3,00

Gebakken escalope van ganzenlever uit de Périgord (30 gr.).

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

The Appelmans Burger **17,00**

Heerlijk gegrilde Black Aberdeen Angus burger, dubbel bacon, Old Cheddar, tomaten, kropsla, augurk en een dressing van Granny Smith-appel.
Geserveerd met dikke Belgische frieten.

Octopussy **29,50**

Gegrilde tentakel van de octopus, getomateerde Spaanse groentenmengeling, salsa verde, olijvenrumble en ovengeroosterde Mediterraanse Violet aardappel, appelsienzeste.

Beijing Express **19,50**

Heerlijke Chinese eiernoedels gewokt met roze garnalen, verse wokgroenten, Beijing ketjapsaus, ei, sesam en lente-ui geserveerd met kroepoek van garnalen.

Optie:

Mogelijkheid om te kiezen: zonder noedels en extra groenten.

*Vegetarische optie mogelijk.

SIDES

- Belgische frieten	+ 3,00
- Preistoemp	+ 4,00
- Aardappelsoesjes	+ 3,00
- Gestoofde Franse ratatouille	+ 3,00
- Gemengde salade, rodewijnvinaigrette, crispy kamut	+ 2,50
- Risotto van boschampignons	+ 4,00
- Sauzen: peper, champignon, béarnaise, Hofmeesterboter, bordelaisesaus.	+ 3,00

KINDEREN



Pasta bolognese



Chickenburger

gepaneerde maïskip

brioche, tartaarsaus, sla en tomaat.

Fish fingers van pladijs, tartaarsaus,
met frietjes en komkommer – tomatensalade,
met yoghurt dressing

Stoofvlees

met frietjes en komkommer – tomatensalade,
met yoghurt dressing

Als toetje een ijshoorntje

met slagroom, chocolade-ijs
en bresiliennenoetjes.



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.

Millefeuille Appelmans

9,00

Krokant gekarameliseerde bladerdeeg, crème patissière met hazelnoten uit Piemonte, framboos en rozenblaadjes.

Kosmopolitische invloeden vanuit de haven

Moelleux au Chocolat

11,00

Ecuador chocoladecrumble, Piemonte pistache-ijs.

Crème brûlée Matcha

7,50

Klassieke bereiding met een Japanse toets. Groene thee, afgewerkt met citroen en gember.

Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon**12,00****Moerduiveltje**

Deze zachte witschimmelkaas wordt gemaakt door Dries Dournez in De Moeren in de regio Veurne, vlakbij de Franse grens.

Kaasboerderij de Moerenaar verwerkt enkel verse gepasteuriseerde melk van eigen koeien en is dus een echte hoevekaasmakerij.

De naam komt van de mythische figuren “de moerduivels”, turfstekers die de bewoners van de Moeren angst aanjoegen.

Aurélie

Aurélie is een Belgische biologische rauwmelkse geitenkaas in stronkvorm.

Het doet denken aan de Franse Sainte-Maure maar dan zonder aslaag en wordt gemaakt door Kaasmakerij Karditsel in Lummen.

Een samenwerking tussen 2 jonge boeren en een ervaren koppel kaasmakers zorgt voor een enorm toegankelijke en smeùige geitenkaas.

Lochtenberger

Deze half harde kaas wordt gemaakt in Merksplas in de Antwerpse Kempen door kaasboerderij De Lochtenberg. De rauwe koemelk wordt in een kleine kaastobbe van 400 liter (+- 40 kg kaas) vers verwerkt.

De Lochtenberger heeft een uitzonderlijk smeùig zuivel na zijn 10 weken rijping.

TIPS**•Porto Cocktail****10,00**

Eristoff Vodka, Morgadio Late Bottled Vintage Port,
Bols Butterscotch, Frangelico met Lemon en Black Walnut bitters.

•Porto LBV (Late Bottled Vintage)**6,00**

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 heerlijke after-dinner met Jack Daniel’s Old No. 7 Tennessee Whiskey, cacaolikeur, kastanjesiroop, chocolade bitters en room.