

DINERKAART

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 uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

VOORGERECHTEN

Appelmans "Classic 2004" tomatensoep 7,50
Met room en balletjes.

Garnaalkroketten 16,00
Twee garnaalkroketten hyperklassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, verse citroen en dip van kruidenkaas.

Tartaar van Piëmonteserund 16,50
Tartufata-mayo, crispy curryquinoa, huisgemaakte pickles.

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

18,50 p.p.

Belgische kaaskroketten 14,00
Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.

Carpaccio van filet d'Anvers 15,00
Dungesneden lichtgerookt Antwerps rundvlees, crispy artisjokhart, olijven, parmezaan, frisse rucola en truffel-tartufata-mayo.

Zalmparpaccio 16,00
Carpaccio van zachtgerookte Schotse zalm, geserveerd met zure room en citroenzeste. Afgewerkt met een kruidenslaatje en Tobiko.

SALADES

Salade Appelmans

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

VG 16,00
HG 21,00

Oriental Tuna Salad

Duurzame gekweekte kort gebakken tonijn, gemarineerd in oriëntaalse 5 spice mix. Geserveerd met een lauw-warme wintersalade van gele, rode en chioggiabiet, koriander, baba ganoush van gegrilde aubergine en een frisse balsamicodressing.

HG 24,00

Salade geitenkaas

Salade met een lauwwarm geserveerd kruidig geitenkaasje van de Kempense kaasmakerij Polle met spek, witte druiven, studentenhaver, mesclun en honingdressing. Apart geserveerd Antwerps roggeverdommeke brood van "The Bakery".

VG 16,00
HG 22,00

Ook verkrijgbaar in de vegetarische versie.

Zweedse Gravad Lax zalmsalade

Wilde zalm gemarineerd in Zweedse stijl met rode biet, zeezout en dille geserveerd op een salade van groene asperges, tomaat, komkommer en koriander. Op smaak gebracht met een fris-kruidige citroen-sesamdressing. Koude krielaardappeltjes "on the side".

VG 17,00
HG 25,00

Salade gerookte eendenborst

Traag gegaarde eendenborst huisgerookt op kersenhout, geserveerd met baby gem salade, rode pompelmoes, ingelegde ui, appelkappertjes en frisse daikonwortel. Afgewerkt met een honing-munt dressing.

VG 16,00
HG 22,00

HOOFDGERECHTEN

Tartaar van Piëmonteserund 23,00
Op smaak gebracht met tartufata-mayo en geserveerd met een insalata mista met rodewijnvinaigrette, crispy curryquinoa en huisgemaakte pickles. Geserveerd met dikke Belgische frieten en mayonaise.

Gebakken zeebaars 25,00
Geserveerd met een Siciliaanse caponata van aubergine, tomaat, kappertjes en olijf, aardappelrosti en afgewerkt met een zachte beurre blanc.

Antwerps stoofvlees 19,50
Rundsstoofvlees bereid met hét Antwerpse bier, een Bolleke van Stadsbrouwerij De Koninck, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en warme wintergroenten.

Bij ons zalig stoofvlees drink je dus best een oer Antwerps Bolleke uit het iconische halfronde glas!

Varkenshaasje "Madeira" 22,50
Met kruidenkorst gebakken goedleven varkenshaasje uit de Ardennen met pompoencrème en knolselder fondant afgewerkt met een zachte madeirasaus. Door het proces van het trage garen, heeft het varkenshaasje altijd een licht roze kleur.

De Appelmans burger 18,00
Angus beef burger van Japanse graangevoerde runderen, gegrilde bacon, gekarameliseerde uitjes, cheddarkaas, ranchdressing, frisse salade en dikke Belgische frieten met mayonaise.

Ossenhaas filet pur 29,00
Gegrilde, supermalse Oostenrijkse Holstein runderfilet pur. Geserveerd met Carolina mosterdboter en begeleid door gekarameliseerde jonge wortels en dikke Belgische frieten.

Andere saus + 2,00

Keuze uit: champignon-, peper-, bearnaise- of Bordelaise (rode wijn) saus

Supplement + 3,00

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

Lamsschouder 22,00
Pulled Texelse lamsschouder geserveerd met aardappelrosti en millefeuille van wortel en prei. Afgewerkt met een Bordelaisesaus.

Pasta scampi e zafferano 22,00
Verse pappardelle pasta met scampi, babyspinazie en saffraanroomsaus.

Pulpo Basque 28,00
Traaggegaarde superzachte octopus klassiek gemarineerd, gerveerd met Spaanse ratatouille en pompoencrème. Afgewerkt met Rioja rodewijnsaus.

Singapore Noodles
Heerlijke eiernoedels gewokt met paksoi, babymais, kousebandbonen, zoete puntpaprika, ei, sesam en crispy uitjes. Op smaak gebracht met een zachte Malasyan-style ginger-soy saus. Gerveerd met kroepoek.

Maak uw keuze:

- **Kip** 19,00
- **Vegetarisch** 19,00
- **Vegan** 19,00
- **Scampi** 21,00

SIDES

- **Belgische frieten** + 4,00
- **Aardappelsoesjes/pommes dauphines** + 4,00
- **Gemengde salade, rodewijnvinaigrette, crispy curryquinoa** + 5,00

Sauzen:
peper, champignon, béarnaise, Carolina mosterd boter, bordelaise. + 3,00

KINDEREN

Pasta bolognese

•

Chickenburger

gepaneerde maïskip
brioche
tartaarsaus
sla en tomaat



•

Fish fingers van pladijs,

tartaarsaus, frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurt dressing



•

Stoofvlees

frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurt dressing

•

Als toetje een raketijsje

9,90



Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar

DESSERTEN

- Dame blanche** 9,00
Heerlijk huisgemaakt vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.
- Appelmans Magnum** 7,00
Zelfgemaakte ijslolly van tarte tatin-ijs, melkchocolade met een crunchy topping, gel van Granny Smith en een chocoladecrumble.
- Moelleux au Chocolat** 11,00
Ecuador chocoladecrumble, Piemonte pistache-ijs.
- Rijsttaartje "old school"** 10,00
Zelfgemaakt rijsttaartje met een compote van abrikozen en geserveerd met zacht saffraanijs van Jitsk.
- Bappa's Black & White Chocolate Mousse** 9,00
Mooie mousse van Belgische pure en witte chocolade geserveerd met buttercake in Kirsch gedrenkt en gel van appel.
- Winter Cheesecake** 9,00
Zachte kaastaart met in oude port gepocheerde peer afgewerkt met een rode vruchtencoulis.
- Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon** 15,00
4 Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht". Geserveerd met een compote van abrikoos, Antwerps roggeverdommeke brood van "The Bakery".
- **St Félicien Tentation**
Smeuige kaas van gepasteuriseerde koemelk gemaakt op traditionele wijze door het vullen van de vormen met een pollepel. Hij wordt verrijkt met room wat hem een boterige structuur geeft. Romige kern en zachte smaak. Soms loperig. Witte, gebloemde korst. Gemaakt door kaasmakerij l'Etoile Du Vercors in de Rhône.
 - **Postel Fenegriek**
Echte abdijkaas van de Broeders Norbertijnen die wordt gemaakt binnen de muren van de abdij van Postel in de Antwerpse Kempen. Naast de zachte romige smaak geven de fenegriekzaadjes de kaas een lichte notensmaak.
 - **Remeker Oud**
Harde kaas uit rauwe koemelk. Afkomstig uit Lunteren in de provincie Gelderland in Nederland. Deze boerenkaas heeft als basis de biologische rauwe melk van Jerseykoeien. Uniek aan deze kaas is zijn natuurkorst, die tijdens de rijping wordt ingesmeerd met Ghee, een soort concentraat van boter. Het unieke zuivel doet een beetje denken aan Cantal en heeft een mooie smeuïgheid ontwikkeld.
 - **XO**
Deze kaas wordt gemaakt in de regio Gouda in Nederland maar rijpt dan verder gedurende 40 maanden in Noord-Antwerpen. Hij wordt gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk. Door zijn uitzonderlijk lange rijping heeft hij rijpingskristallen die zorgen voor een mooie bite. De smaak is gezouten met een nootachtige nasmaak.

AFTER-DINNER COCKTAILS

Grey Goose Espresso Martini

11,00

Grey Goose vodka, Tia Maria, a shot of espresso,
a pinch of sea salt and sugar syrup.

Jack on Track

10,00

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee whiskey, cacao liqueur,
chestnut syrup, chocolate bitters and topped with cream.

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA!

 [brasserie.appelmans](https://www.facebook.com/brasserie.appelmans)

 [appelmans_absinthbar](https://www.instagram.com/appelmans_absinthbar)

Check out our website!

