

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 di Manzo 16,00
Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met Granny Smith appel, Kalamata olijven, truffel-tartufata-mayo, parmezaan en olijfolie van eerste persing.

Trio van zalm 15,00
Een mooie combinatie van gerookte zalm gevuld met zachte cream cheese, een zalmterrinerie en kort gebakken zalm met teriyaki glaze. Geserveerd met een crème van groene erwtjes, zilverui, appelkappertjes en Yuzu-balsamico dressing.

Tuna Tataki 16,00
Kort gebakken tonijn met ponzu-tataki saus en lente-ui.

Mediterraanse millefeuille 13,00
Licht pittig bladerdeegtaartje met kip, portobello champignons, paprika, olijven en rode pesto. Geserveerd met een gemengde salade en frisse komkommer-munt-yoghurtsaus.

SALADES

Salade Appelmans

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

VG 16,00

HG 21,00

Insalata Burratina

Verse Italiaanse burratina kaas met een crème van avocado, rucola, baby gem sla, kerstomaatjes, basilicum en olijven. Afgewerkt met een rode pesto dressing.

VG 17,00

HG 23,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemontese rund 23,00
Prachtige rauwe tartaar van topklasse Italiaanse runderbiefstuk.
Op smaak gebracht met een tartufata dressing en italiaanse kruiden.
Geserveerd met een frisse insalata mista, huisgemaakte pickles en
dikke Belgische frieten met mayonaise.

Paling in't groen 32,00
Één van de echte Vlaamse klassiekers.
Zachte paling gekookt in een saus van 14 groene kruiden.
Geserveerd met gekookte polderaardappels.

Antwerps stoofvlees 21,00
Rundstoofvlees bereid met hét Antwerpse bier, een Bolleke van Stadsbrouwerij
De Koninck, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en warme groenten.

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

Saltimbocca alla Romana 27,00
Dun gesneden gebakken kalfslapjes gecombineerd met Parmaham
en verse salie. Geserveerd met courgette en portobello champignon.
Begeleid met aardappelkroketjes en natuursaus.

De Appelmans Burger 19,00
À la minute gebakken, Angus beef burger van Japanse graangevoerde
runderen, gegrilde bacon, coeur de bœuf tomaat en Black Smoke BBQ saus.
Geserveerd met een 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.).

Lamskroon à l'Orientale 33,00
In de oven gegaarde rosé lamskroon op een bedje van hummus,
couscous royale, rozijntjes, dadels, gesauteerde kikkererwten en verse munt.
Geserveerd met frisse komkommer, munt en Turkse yoghurtsaus.

Linguine Tellini 22,00
Onze Vlaamse ode aan de pasta vongole. Linguine met verse tellini of vongole uit de Noordzee. Geklaarde boter en wittewijnsaus. Afgewerkt met een kruidige tomatensalsa.

Tuna Tataki 24,00
Een zalig licht hoofdgerecht! Kort gebakken tonijn met ponzu-tataki saus en lente-ui. Geserveerd met gestoomde veggie gyoza dim sum (6 stuks).

Zeeduivel 35,00
Pangebakken zeeduivelfilet geserveerd met zeekraal, groene asperges en gekookte krielaardappelen. Afgewerkt met een citroen-botersaus.

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. Geserveerd 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

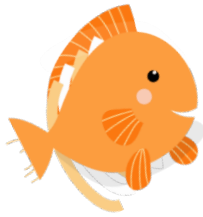
brioche
sla en tomaat



•

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

•



Stoofvlees

frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurt dressing

•

Als toetje een raketijsje

12,00

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, vanille-ijs.	
Bappa Au Rhum	12,00
Lauwwarme baba au rhum op smaak gebracht met Bacardi Añejo Cuatro en een crumble van pistache. Geserveerd met zijdezacht saffraanijs.	
Eton Mess	11,00
Klassiek Engels dessert gemaakt met stukjes gedroogde meringue, luchtig geslagen room, vers rood fruit en een coulis van framboos en hibiscus.	
Millefeuille Exotique	12,00
Huisgemaakte millefeuille met bosbessen en frambozen, mangocrème, geserveerd met kokos.	
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".	
<ul style="list-style-type: none">• 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

12,00

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!

