

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 9,00
Met room en balletjes.

Garnaalkroketten 17,00
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

19,00 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 Arbequiña olijfolie van eerste persing.

Zalmtartaar 17,00
Handgesneden Atlantische verse zalm met een klassieke garnituur van bieslook en sjalot op basis van Arbequiña extra vierge olijfolie, mierikswortelmayonaise en geserveerd met een krokante brioche.

Tuna Tataki 17,00
Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.

Burrata & veggies ✓ 17,00
Heerlijke Italiaanse verse burrata, "het zachte hart van de mozzarellakaas". Frisgekookte bloemkool en broccoli, gegrilde aubergine en courgettes aangemaakt met oude balsamico en olijfolie van eerste persing.

Vitello tonnato 17,50
Prachtig dungseden kalfsvlees uit Hoogstraten. Afgewerkt met een zachte tonijnmayonaise, rucola en appelkappers.

SALADES

Salade Appelmans

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

VG 16,00

HG 22,00

Geitenkaas

Zachte Kempense geitenkaas van Polle, kort gegrild met Antwerpse honing. Geserveerd met mesclunsalade, pompelmoes, studentenhaver, witte druiven en limoendressing.

HG 22,00

Tuna Tataki

Kortgebakken tonijn, verse mango, gegrilde courgette, sesam, mesclunsalade, sluiimererwten, pinda's en een zoetzure ponzu-vinaigrette.

HG 24,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemontese rund 25,00
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.

Zalm 25,00
Krokante mi-cuit gebakken Atlantische zalm, gestoofde jonge spinazie, sluimer-
en doperwtten, afgewerkt met sjalot, kervel en duivelse mousselinesaus.
Gestoomde krielaardappelen in de schil, afgewerkt met Arbequiña olijfolie van eerste
persing en Maldon-zout.

Stoverij van varkenswangen 23,00
Heerlijke Antwerpse stoverij van varkenswangen in Liefmans Goudenband bier
en bruine jus met zilveruitjes, wortels en spekjes.
Geserveerd met dikke Belgische frieten, witloofsalade en mayonaise.

Bij onze stoverij van varkenswangen drink je best
onze gouden Belgische Tripel d'Anvers.

De Appelmans Burger 19,50
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 mesclunsalade en dikke Belgische frieten met mayonaise.

Ierse Angus kogelbiefstuk 220 gr. 27,00
Gegrilde Ierse Angus rundersteak.
Geserveerd met Carolina mosterdboter en begeleid door verse salade
en dikke Belgische frieten.

Andere saus + 2,00

Keuze uit: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaise (rodewijn) saus

Supplement + 3,00

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

Holstein entrecote 300 gr. 35,00
Gegrilde Holstein-Friesian entrecote.
Geserveerd met Carolina mosterdboter en begeleid door groene salade
en dikke Belgische frieten.

Andere saus + 2,00

Keuze uit: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaise (rodewijn) saus

Supplement + 3,00

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

| | |
|---|--------------|
| Ravioli alla carne | 22,00 |
| Heerlijke verse ravioli van rundsvlees, zacht tomatensausje, compote van kerstomaten, gremolata. | |
| Zeebaars | 25,00 |
| Op de plancha gebakken zeebaars, gewokte paksoi, venkel, mousseline en een tomaten-beurreblanccsaus. | |
| “Poulet Deluxe” | 25,00 |
| Zachtgegaarde supreme van zwartpootkip uit Bretagne, gestoofde jonge spinazie, sluiwer- en doperwten afgewerkt met sjalot, kervel en dragonsaus. Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon-zout. | |

SIDES

| | |
|---|--------|
| • Belgische frieten | + 4,00 |
| • Aardappelkroket | + 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

•



Ravioli alla carne

Heerlijke verse ravioli van rundsvlees,
zacht tomatensausje,
compote van kerstomaten,
gremolata.

•

Als toetje een raketijsje

12,00



Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar

DESSERTEN

- Dame blanche** 9,50
Heerlijk huisgemaakt vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.
- Appelmans Magnum** 8,00
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.
- Crème brûlée** 9,00
met gezouten pinda's en limoen.
- Panna cotta** 8,00
Verse Hoogstraatse aardbeien en coulis van aardbeien en munt.
- 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 smeüigheid 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, een shot espresso,
een snufje zeezout en suikersiroop.


Velvet Orgasm

11,00

Eristoff vodka, Tia maria, Disaronno Velvet.

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!

