

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 Met room en balletjes.	9,00
Garnaalkroketten Twee garnaalkroketten hyperklassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, verse citroen en dip van kruidenkaas.	17,00
Tartaar van Piëmonteserund Tartufata-mayo, crispy curryquinoa, huisgemaakte pickles.	16,50
Belgische kaaskroketten ✓ Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.	14,00
Carpaccio di Manzo Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met Granny Smith appel, Kalamata olijven, truffel-tartufata-mayo, parmezaan en Arbequina olijfolie van eerste persing.	16,00
Brioche met zalm Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, geroosterde sesamdressing, gepekeld radijs, shiso.	18,00
Tuna Tataki Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.	17,00
Burrata & veggies ✓ 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.	17,00
Paté en croûte Prachtige ambachtelijk gemaakte paté van het Belgasconne varken met pistachenoetjes en een heerlijk luchtige korst. Geserveerd met een kweepeercompote en tuinkers.	15,00

SALADES

Salade Appelmans

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

VG 16,00

HG 22,00

Tuna Tataki

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

HG 24,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemonteese rund

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.

25,00

Deense kabeljauw

Krokant gebakken kabeljauw, gestoofde oesterzwam, doperwten, jonge spruitjes afgewerkt met sjalot, kervel en duivelse mousselinesaus. Gestoomde krielaardappelen in de schil, afgewerkt met Arbequiña olijfolie van eerste persing en Maldon-zout.

25,00

Stoverij van varkenswangen

Heerlijke Antwerpse stoverij van varkenswangen in Liefmans Goudenband bier en bruine jus met zilveruitjes, wortels en spekjes. Geserveerd met dikke Belgische frieten, gemengde salade en mayonaise.

23,00

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

De Appelmans Burger

À la minute gebakken Angus beef burger, gegrilde bacon, tomaat en Black Smoke BBQ-saus. Geserveerd met een gemengde salade en dikke Belgische frieten met mayonaise.

19,50

Rumpsteak 220 gr.	27,00
Gegrilde Belgische wit-blauw rundersteak. Begeleid door een gemengde salade en dikke Belgische frieten met mayonaise. Geserveerd met saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaise (rodewijn)saus.	
Holstein entrecote 300 gr.	35,00
Gegrilde Holstein-Friesian entrecote. Begeleid door gemengde groene salade en dikke Belgische frieten. Geserveerd met saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaise (rodewijn)saus.	
Ravioli alla carne	22,00
Heerlijke verse ravioli van rundsvlees, zacht tomatensausje, compote van kerstomaten, gremolata.	
Fish and Chips Appelmans	22,00
Mooie gefrituurde kabeljauw in een krokant bierjasje. Zoetzure venkel, augurk en Amsterdamse ui. Geserveerd met verse tartaarsaus en dikke Belgische frieten.	
Cochon Deluxe	25,00
Licht rosé gebakken goed leven varken uit de Belgische Ardennen. Gestoofde oesterzwam, doperwten en jonge spruitjes geserveerd met een heerlijke rodewijnsaus. 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, bordelaise.	+ 3,00

KINDEREN

Pasta bolognese

•

Chickenburger

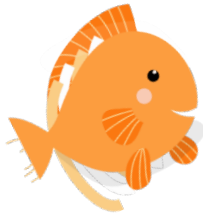
brioche
sla en tomaat



•

Fish fingers van pladijs

tartaarsaus, frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurt dressing.



•

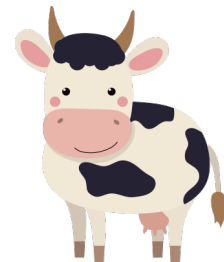
Ravioli alla carne

Heerlijke verse ravioli van rundsvlees,
zacht tomatensausje.

•

Als toetje een ijshoorntje
met slagroom, chocolade-ijs
en bresliennenootjes.

12,00



Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar

DESSERTEN

Dame blanche Heerlijk huisgemaakt vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.	9,50
Appelmans Magnum Zelfgemaakte ijslolly van tarte tatin-ijs, melkchocolade met een crunchy topping, gel van Granny Smith en een chocoladecrumble.	8,00
Moelleux au Chocolat Ecuador chocoladecrumble, vanille-ijs.	11,00
Crème brûlée met gezouten pinda's en limoen.	9,00
Tarte tatin van abrikoos Heerlijk lauwwarm bladerdeeggebakje met abrikozen. Met vanille-ijs van Jitsk.	10,00
Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon 4 Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht". Geserveerd met een compote van abrikoos, Antwerps roggeverdommeke brood van "The Bakery".	15,00

- **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

Grey Goose vodka, Tia Maria, een shot Caffè Vergnano espresso, een snufje zeezout en suikersiroop.

12,00

Velvet Orgasm

Eristoff vodka, Tia maria, Disaronno Velvet.

11,00