

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 één van onze medewerkers. 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.	9,50
Garnaalkroketten Twee garnaalkroketten hyperklassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, verse citroen en dip van kruidenkaas.	19,50
Tartaar van Piëmonteserund Tartufata-mayo, crispy curryquinoa, huisgemaakte pickles.	17,50
Belgische kaaskroketten ✓ Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.	16,00
Carpaccio di Manzo Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van rucola sla met geraspte pecorino, balsamico en Arbequiña olijfolie van eerste persing.	17,50
Brioche met zalm Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, geroosterde sesamdressing, gepekeld radijs, shiso.	21,00
Tuna Tataki Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.	22,00
Burrata ✓ Heerlijke Italiaanse verse burrata, "het zachte hart van de mozzarellakaas". Carpaccio van Kumato-tomaten, pistachepesto, olijfcrumble, Arbequiña olijfolie van eerste persing.	18,50
Vitello tonnato Een echte Italiaanse klassieker waarbij we zachtgegaard Belgisch kalfsvlees combineren met een royale tonijnmayonaise en Italiaanse appelkappers.	17,50

SALADES

Salade Appelmans

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

VG 17,00

HG 23,00

Tuna Tataki

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

HG 26,00

Buikspek

Frisse salade met gegrild Duroc buikspek, rucola, sperzieboontjes, kerstomaten, ei, broodcroutons en een zachte graanmosterddressing.

HG 26,00

Supplement

Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon zout.

4,00

Burrata - rucola - tomaat

Romige, verse, Italiaanse burratakaas, "het zachte hart van de mozzarella". Rucolasla, carpaccio van Kumato-tomaten, pistachepesto, olijfcrumble, Arbequina olijfolie van eerste persing.

VG 18,50

HG 25,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemonteese 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.

Zeebaars 27,00
Op de plancha gebakken zeebaars, doperwten, lamsoor, sauce vierge.
Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste
persing en Maldon zout.

Antwerps stoofvlees 24,50
Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver.
Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd,
geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en witloofsalade.

Bij ons heerlijk stoofvlees drink je best onze "gouden" Belgische Tripel d'Anvers.

Suprême van zwartpootkip 29,50
Gebakken kipfilet geserveerd met verse gevulde ricottapasta, gesauteerde
spinazie en doperwten. Afgewerkt met een romige tomaten-gremolatasaus.

*De zwartpootkip is een scharrelkip van topkwaliteit bekroond met het Franse
Label Rouge kwaliteitskenmerk. De suprême is een scharrelkipfilet met vel en
het eerste stukje vleugel eraan vast.*

De Appelmans Burger 22,50
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.

Rumpsteak 220 gr. 29,00
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 kruidenboter.

Holstein zesrib 300 gr. 35,00
Gegrilde Holstein-Friesian zesrib. Begeleid door gemengde groene salade
en dikke Belgische frieten. Geserveerd met saus naar keuze: champignon-,
peper-, bearnaise- of kruidenboter.

Fish and Chips Appelmans 24,00
Mooie gefrituurde kabeljauw in een krokant bierjasje. Zoetzure venkel,
augurk en Amsterdamse ui. Geserveerd met verse tartaarsaus en
dikke Belgische frieten.

Pasta à la Ricotta 25,00
Verse met ricotta gevulde pasta, gesauteerde spinazie en doperwten,
romige tomaten-gremolatasaus.

SIDES

- Belgische frieten + 4,00
- Aardappelkroket + 4,00
- Gemengde salade, rode wijn vinaigrette, crispy curryquinoa + 6,00

Sauzen:

peper, champignon, béarnaise, kruidenboter. + 4,00

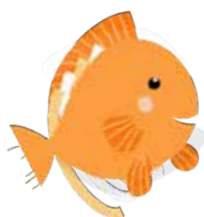
KINDEREN

Pasta bolognese

•

Chickenburger

brioche
sla en tomaat



Fish fingers van pladijs

tartaarsaus, frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurt dressing.

•

Als toetje een ijshoortje
met slagroom, chocolade-ijs
en bresliennootjes.

14,00

Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar



DESSERTEN

Dame blanche Vanille-ijs van Jitsk met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.	12,00
Framboos Een eerbetoon aan de framboos! Frambozentaartje met gelei van framboos, gecombineerd met een frambozensorbet.	12,00
Moelleux au Chocolat Ecuador chocoladecrumble, vanille-ijs.	13,00
Crème brûlée met gezouten pinda's en limoen.	10,00
Tarte Tatin Appelmans Lauwwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs van Jitsk.	11,00
Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon 4 Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht". Geserveerd met een compote van kweeper, Antwerps roggeverdommeke brood van "The Bakery".	16,00

Bij ons kaasbordje bevelen we een drietal passende dranken aan:

Port Morgadio da Calçada LBV Een mooie gerijpte rode porto rechtstreeks uit de Douro-streek!	7,50
Liefmans Goudenband 8,0° - 33cl De perfecte combinatie bij deze kazen.	5,50
Porto cocktail Een zalige creatie van head bartender Wim Deweerdt 42 Below vodka geshaked met Taylors' White Port, Butterscotch likeur, Frangelico, walnoten bitters en afgewerkt met kaviaar van rode port.	12,00

- **Het Keiems Bloempje**

Een verrukkelijk zacht kaasje. Deze witschimmelkaas is 100% West-Vlaams. Geboren tussen de Polders en het Houtland.

- **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 smeugheid 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 Caffè Vergnano espresso, een snufje zeezout en suikersiroop.

Porto cocktail

12,00

Een zalige creatie van head bartender Wim Deweerdt.
42 Below vodka geshaked met Taylors white port, butterscotch likeur, Frangelico, walnoten bitters en afgewerkt met rode port kaviaar.