

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 maximaal 5 verschillende gerechten per gang.

VOORGERECHTEN

Appelmans "Classic 2004" tomatensoep	9,50
Met kruidenroom, kerstomaatjes, gehaktballetjes en krokante basilicum.	
Garnaalkroket	19,50
Grote garnaalkroket, antiboise van tomaat, grijze garnalen, geserveerd met cocktailsaus, gefrituurde peterselie en citroen.	
Tartaar van Piëmonteserund	17,50
Handgesneden klassiek gekruide steak tartaar van mooi Italiaans rundvlees. Bereid door de chefs in de keuken met een frisse dressing, kappertjes, augurk, sjalot, peterselie en zwarte peper.	
Belgische kaaskroketten ✓	16,00
Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.	
Carpaccio di Manzo	17,50
Vers gesneden rundercarpaccio geserveerd op een bedje van frisse waterkers, oude parmezaan, tapenade van zwarte olijven, geroosterde pijnboompitten en Arbequiña olijfolie van eerste persing.	
Brioche gerookte zalm	21,00
Ambachtelijke gerookte zalm, krokante brioche, op smaak gebracht met mierikswortelmayonaise, gepekeld venkel, rode ui en dille.	
Tuna Tataki	22,00
Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.	
Korean aubergine ✓	18,00
Op de Bastard gegrilde aubergine afgelakt met Koreaanse bulgogi saus en sesam, BBQ edamame boontjes, krokante ui en vegan Japanse mayo.	
Vitello tonnato	17,50
Een echte Italiaanse klassieker waarbij we zachtgegaard Belgisch kalfsvlees combineren met een royale tonijnmayonaise en Italiaanse appelkappers.	

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

Halloumi

Gemarineerde en gegrilde halloumi kaas geserveerd op mediterrane parelcouscous. Aangemaakt met mango, munt, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met harissa-limoenmayonaise, zachte curryolie en tzatziki.

HG 22,50

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar van Piemontese rund **25,00**

Handgesneden klassiek gekruide steak tartaar van mooi Italiaans rundvlees. Bereid door de chefs in de keuken met een frisse dressing, kappertjes, augurk, sjalot, peterselie en zwarte peper. Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en een fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette.

Zeebaars **28,00**

In de oven gegaarde zeebaarsfilet. Geserveerd met lauwwarme Romeinse sla, vinaigrette van extra vierge olijfolie en chardonnay azijn, kappertjes, kerstomaten, parmezaanse puree en gefruite basilicum.

Antwerps stoofvlees **24,50**

Rundstoofvlees van toplager De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd, geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en gemengde salade.

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

Ardeense maiskip **24,00**

Gebakken filet van Belgische duurzame maiskip geserveerd met mediterrane parelcouscous. Aangemaakt met mango, munt, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met harissa-limoenmayonaise, zachte curryolie en tzatziki.

Kansas City Double Smashburger **22,50**

Twee gegrilde smashed Angus beef- & beenmergburgers op een gegrilde, zachte brioche bun met crispy bacon, oude cheddar kaas, ingelegde rode ui, augurk en rucolasla. Afgewerkt met Chef Dave's homemade Kansas City BBQ-saus. Geserveerd met dikke Belgische frieten en mayonaise.

Rumpsteak 220 gr. **29,00**

Gegrilde Belgische wit-blauw rundersteak. Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en een fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette. Naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise-, bordelaisesaus of kruidenboter.

Holstein zesrib 300 gr. **35,00**

Gegrilde Holstein-Friesian zesrib. Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en een fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette. Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise-, bordelaisesaus 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.

Torteloni Tartufo **23,00**
Verse torteloni pasta gevuld met tartufo en ricotta, met boschampionns, lente-ui, sjalot en peterselie. Afgewerkt met truffel geïnfuseerde Arbequiña olijfolie van eerste persing, citroenzeste en basilicum.

Eend **33,00**
Mooi rosé gebakken Franse canette-eendenfilet, gekarameliseerde paksoi met teriyakisaus, pindakaramel, Thaise papayasalade, jus van 5 spices en kroepoek.

SIDES

- Belgische frieten + 4,00
- Aardappelkroket + 4,00
- Fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette. + 6,00

Sauzen: **+ 4,00**
peper, champignon, béarnaise, bordelaise, kruidenboter.

KINDEREN

Pasta bolognese

•

Chickenburger

brioche sla en tomaat

•

Kinderrundsburger

briochebroodje, sla, tomaat & ketchup

•

Zeebaarsfilet

puree, tartaarsaus en kropsla

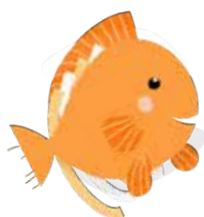
•

Kinderijscoupe

Kies een bolletje chocolade- of vanille-ijs met slagroom. Afgewerkt met discobolletjes en bresliennenootjes.

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
Panna cotta Smeuige italiaanse panna cotta geserveerd met gekonfijte kumquats, sorbet van sinaasappel en yuzu.	11,00
Moelleux au Chocolat Ecuador chocoladecrumble, vanille-ijs.	13,00
Crème brûlée Klassieke crème brûlée geparfumeerd met speculaaskruiden.	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 kweepeer, 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 en walnoten bitters.	12,00

- **Camembert Gaslonde**

Camembert Gaslonde wordt gemaakt in Normandië. De koeien grazen dicht bij de zee en dat maakt het gras ziltig. Dit zorgt voor een volle smaak.

- **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 en walnoten bitters.

Let's go Nuts

12,00

A nitro infused cocktail with cold brew Caffè Vergnano espresso, Bacardi Añejo Cuatro, Frangelico, chestnut syrup and black walnut bitters.
A new style of your favorite after dinner drink so...let's go Nuts!!

Velvet Coffee

10,00

Disaronno Velvet, Frangelico, Baileys, Caffè Vergnano espresso.
No dessert? Try a liquid dessert.