

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.	
Garnaalkroketten	19,50
Twee garnaalkroketten, hyper klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie en verse 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
Twee kaaskroketten klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.	
Asian Beef Carpaccio	17,50
Dungesneden rundscarpaccio, licht pikant afgewerkt "Asian-style". Geroosterde pinda, crispy onion, daikon, verse munt, lente-ui, koriander en basilicum. Hot and sweet lime-chili dressing.	
Brioche gerookte zalm	19,50
Ambachtelijk gerookte zalm op een geroosterde boterbrioche, frisse kruidenkaas, gepocheerd ei, kervel, dille en bieslook. Afgewerkt met Belgische gerookte haringkaviaar.	
Tuna Tataki	22,00
Kort gebakken tonijn, sesamzaad lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.	
Stracciatella ✓	17,00
Mooie romige Stracciatella van Italiaanse burrata kaas, met gekonfijte Prunella-tomaatjes, aubergine pickle, crumble van zwarte olijf en tomatenkaramel, afgewerkt met rucola. Geserveerd op een krokant stukje geroosterde focaccia en met een dressing van rozemarijn, look, limoen en extra vierge olijfolie.	
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

Thai Beef Salad

Kortgegrilde steak met een lak van teriyakisaus, sesamzaad, komkommer, rode ui, tomaat, ijsbergsla en hot and sweet lime-chili dressing.

HG 25,00

Tuna Tataki

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

HG 26,00

Burrata

Italiaanse burrata kaas uit Puglia, gemarineerde kerstomaatjes, gegrilde paprika, pijnboompitten, rode ui, krokante focaccia, basilicumolie en rucolasla.

HG 23,00

Gerookte zalm

Frisse salade met daikon, groene boontjes, rode ui en komkommer, aangemaakt met chardonnay azijn en extra vierge olijfolie, krokante brioche en Japanse Kewpie wasabi mayo.

HG 26,00

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.

Catch of the Day

dagprijs

Met dit gerecht spelen we graag in op het marktaanbod en de vis van het seizoen. Alle informatie vind je op onze krijtborden en bij onze kelners.

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 gemengde salade.

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

Duroc varken

31,00

Kortgegrild stukje Presa varken met een salsa verde, lauwwarme mediterrane parelcouscous, aangemaakt met granaatappel, paprika, wortel, koriander en rode ui. Geserveerd met een tzatziki en smoked harissa.

Double Smashed Burger, "BIG APPLE STYLE"

25,00

100% rundsburgers van Belgisch witblauw met extra beenmerg, mature cheddar, zoetzure augurk, tomaat, ijsbergsla, rode uiringen en bacon, mosterd- en ketchuptopping, coleslaw on the side. Geserveerd met een Hasselback aardappel overgoten met cheddar kaassaus, zure room, krokante crumble van uitjes, spek en bieslook.

Rumpsteak

29,00

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

Zesrib Uruguay 700 gr.

80,00

Gegrilde Uruguayaanse zesrib uit de schuif van The Butcher Store by De Laet & van Haver. Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en een fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette. Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise-, chimichurri of kruidenboter. Deze wordt geserveerd voor 2 personen.

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.

Pomodoro e burrata 🌿

23,00

Gevulde pasta met verse burrata en tomaat, artisjok, paprika, zwarte olijf, chipotle-tomatencoulis en extra vierge olijfolie.

SIDES

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

Sauzen:

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

KINDEREN

Pasta bolognese

of

Chickenburger

brioche, sla, tomaat
en frietjes

of

Kinderrundsburger

brioche, sla, tomaat
en frietjes

of

Kinder fishburger

brioche, sla, tomaat, komkommer
en frietjes

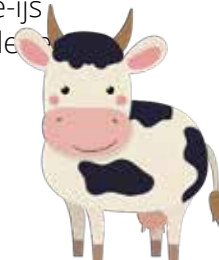
+

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 12,00
Vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.

Cheesecake 12,00
Cheesecake met Griekse yoghurt, frambozen, limoen gerveerd met frambozensorbet. Aanbevolen cocktail pairing van head bartender Wim Deweerdt.

Liquid dessert cocktail

Red Riding Hood

11,00

Eristoff vodka, Eristoff Red vodka, framboos, vers citroensap en een hint van aardbeien.

Moelleux au Chocolat 13,00
Chocoladecrumble, vanille-ijs, seizoensfruit.

Crème brûlée 11,00
Klassieke crème brûlée met seizoensfruit, basilicum, gel van rozenbottel en citroen.

Tarte Tatin Appelmans 11,00
Lauwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs.
Voor deze klassieker hebben we een lekkere cocktail pairing ontworpen.

Liquid dessert cocktail

Tarta Twins

12,00

Bacardi Añejo Cuatro rum, appeljenever, butterscotch, kastanjesiroop en afgewerkt met citroenbitters.

Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon

16,00

4 Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht".
Geserveerd met een compote van kweepeer, Antwerps roggeverdommeke
brood van "The Bakery".

Bij ons kaasbordje bevelen we een drietal passende dranken aan:

Port Morgadio da Calçada LBV

7,50

Een mooie gerijpte rode porto rechtstreeks uit de Douro-streek!

Liefmans Goudenband 8,0° - 33cl

5,50

De perfecte combinatie bij deze kazen.

Porto cocktail

12,00

Een zalige creatie van head bartender Wim Deweerdt.

42 Below vodka geshaked met Taylors white port, butterscotch likeur,
Frangelico en walnoot bitters.

- **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 abdijskaas 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 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.

Velvet Coffee

10,00

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