

DINERKAART



Brasserie Appelmans bestaat 20 jaar!

Een aantal gerechten zijn dan ook echte klassiekers geworden.
We zetten ze graag in de aandacht door vermelding van een speciaal 20-jarig logo.

**Hou vooral onze socials in de gaten
want er staat het één en ander op onze feestplanning.**
[f](#) [@brasserie.appelmans.absinthbar](#)

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.
Dé comfort food classic die sinds 2004 op onze menukaart staat.



Garnaalkroketten

19,50

Twee garnaalkroketten, hyper klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie en verse citroen.
Sinds 2004 op onze menukaart.

Steak Tartaar van Piëmontese rund

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.
Sinds 2004 op onze menukaart.



Coquilles

19,50

In de pan gebakken sint-jakobsnoten, crème van aardpeer, sojaboontjes, spinazie crème, olijfolie van eerste persing geïnfuseerd met basilicum & haringkaviaar.
*Gerecht van Chef Ron Diephout uit 2011.
Recept terug te vinden op pagina 158/159 in het boek "Bar & Food" van Brasserie Appelmans & Absinthbar*

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.




Lomo Iberico Tonnato

15,00

Op lage temperatuur gegaarde Spaans Iberico varken, tonijnmayonaise, rucola, appel kapper, parmezaan.
*Gerecht van Marc Gottenbos uit 2007
Recept terug te vinden op pagina 152/153 in het boek "Bar & Food" van Brasserie Appelmans & Absinthbar.*

...

Tuna Tataki 22,00
Kort gebakken tonijn, sesamzaad
lente-ui, zoetzure ponzu-vinaigrette.

Teriyaki Bao buns  14,00
Gestoomde bao buns gevuld met shiitakes, rode ui, taugé en teriyaki saus.
Afgewerkt met verse koriander, munt, zeste van limoen, lente-ui en sesamzaad.

Geserveerd met 3 Japanse kewpie mayo-dips:
wasabi, kimchi en limoen-sesam.



Traag gegaard hoisin buikspek met tartaar van Noordzeekrab 19,00
Belgisch Duroc varken gelakt met hoisin en afgewerkt met een tartaar
van Noordzeekrab, limoenmayonaise en shiso.
Gerecht van Chef Ron Diephout uit 2013
Recept terug te vinden op pagina 150/151 in het boek "Bar & Food"
van Brasserie Appelmans & Absinthbar.

SALADES



Salade Appelmans

Frisse salade met maiskip, Gandaham, groene appel en yoghurtvinaigrette.

Sinds 2004 op onze menukaart.

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



Artisjok & Geit

Salade met artisjok, vergeten wortelsoorten, tomaat, komkommer, rode ui, mesclun salade en jonge romige geitenkaas Van Polle uit Kasterlee, frisse dressing van witte balsamico en lemoncurd.

Gerecht van Chef Timon Bluemink uit 2014.

Recept terug te vinden op pagina 184/185 in het boek "Bar & Food" van Brasserie Appelmans & Absinthbar

HG 24,00

HOOFDGERECHTEN



Antwerps stoofvlees

24,50

Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver.
Bereid met Antwerps Bolleke (De Koninck) bier en Tierenteyn mosterd,
geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en gemengde salade.
Sinds 2004 op onze menukaart.

Bij ons heerlijk stoofvlees drink je best
een onvervalst en iconisch Antwerps Bolleke

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.



Pluma Iberico

32,00

Traag gegaard en met cacao gelakt Iberico varken, wortel-gember crème,
boschampignons, pomme fondant, kalfsjus.
Gerecht van Chef Ron Diephout uit 2010
Recept terug te vinden op pagina 204/205 in het boek "Bar & Food"
van Brasserie Appelmans & Absinthbar.



MJ Burger

25,00

100% Ierse rundsburgers met extra beenmerg, cheddar, bacon,
zoetzure augurk, tomaat, ijsbergsla, MJ pittige pepersaus.
Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise.
Gerecht van Chef Matthias Jacobs uit 2016.

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-, bearnaise-, rode wijnsaus of kruidenboter.

...

Zesrib Uruguay 350 gr. **40,00**

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-, rode wijnsaus of kruidenboter.



Pasta e Basta **24,00**

Verse pappardelle pasta, boschampignons, frisse gremolata en pistache.
Geserveerd met oude Pecorino kaas
Gerecht van Chef Vadim Vesters uit 2015.

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.



Mechelse Koekoek Deluxe **29,00**

Ballotine van Mechelse Koekoek opgevuld met scampi en shiitake, crème van aardpeer, pomme dauphine en afgewerkt met een kalfs-dragonjus.
Gerecht van Chef Marc Gottenbos uit 2005.

SIDES

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

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

KINDEREN

Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar

Pasta bolognese

of

Chickenburger

brioche, sla, tomaat
en frietjes



of

Kinderrundsburger

brioche, sla, tomaat
en frietjes

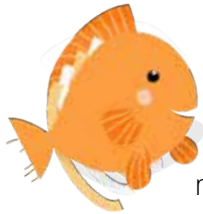
of

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

DESSERTEN



Dame blanche

Vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.
Sinds 2004 op onze menukaart.

12,00



Le Praliné

ijs van hazelnoot, bananencreme, crumble witte chocolade,
praline van pinda, ganache van Sao Thomé chocolade, gezouten caramel.
Gerecht van Chef Lander Hanskens Maldonado uit 2018.

11,00

Cocktailsuggestie

Stir de pot

Frapin 1270 cognac, butterscotch liqueur, chestnut syrup,
black walnut bitters and walnut oil.
Surprisingly easygoing cocktail with a lot of flavour.

16,00

Moelleux au Chocolat

Chocoladecrumble, vanille-ijs, seizoensfruit.

13,00

Crème Brûlée

Klassieke crème brûlée geparfumeerd met speculaaskruiden.

9,00

Tarte Tatin Appelmans

Lauwarme gekarameliseerde appeltjes met kruimeldeeg en vanille-ijs.
Voor deze klassieker hebben we een lekkere cocktail pairing ontworpen.

11,00

Liquid dessert cocktail

Tarta Twins

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

12,00

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.	

• Neteling

Belgisch geitenkaasje van rauwe melk uit de Kempen. Boerderijgemaakt, bestrooid met gezouten houtskoolas. Dit kaasje werd samen ontwikkeld door Michel Van Tricht en Veerle & Paul van geitenboerderij Polle. Hierbij werden ze geïnspireerd door de Franse Valencay. Het is een kaasje dat wanneer het mooi gerijpt is, een mooie grijze en blauwe flora vertoont op de korst. Het kaasje werd genoemd naar de rivier Nete die vlakbij de kaasmakerij loopt.

• Westmalle +12 maand

Trappistenkaas van gepasteuriseerde melk uit het gelijknamige dorp. De monniken gebruiken 100% natuurlijke ingrediënten, zoals melk van eigen koeien. Er wordt geen gebruik gemaakt van bewaarmiddelen en kleurstoffen. Wanneer de koeien in de lente naar de verse weiden gaan, krijgt de kaas daarom een wat andere kleur dan wanneer ze in de winter op stal blijven.

• Landloperke

De inspiratie werd hier gehaald uit Portugal waar er zoals bij deze kaas gebruik werd gemaakt van het plantaardig stremsel van de kardoenplant. Het gebruik van Kardoen zorgt voor een bittere toets en complexiteit. De kaas werd eerst gemaakt door Kaasboerderij Hegget in Merksplas was een van de eerste Belgische producenten die dit stremsel gebruikt. Nu is de productie ondertussen verhuisd naar Little Cheese Farm in Lotenhulie. Het resultaat is een lepelkaas uit rauwe koemelk. Rond de kaas zit een doek zodat de kaas mooi zijn model houdt. De kaas dankt zijn naam aan Merksplas waar lang geleden de landloperskolonie was.

• Pas de Geuze

Het is een pittige blauwschimmelkaas op basis van biologische rauwe koemelk. De kaas wordt gemaakt door de coöperatieve kaasmakerij het hinkelspel in het Oost-Vlaamse Sleidinge. De melk komt van een aantal boeren in de westhoek. Deze kaas rijpt een 6 a 8 weken daarna rijpt hij nog 2 weken verder in de oude geuze Cuvée Rene van Lindemans.

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.