

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

22,00

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

Steak Tartaar van Piëmontese rund

18,50

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 ✓

17,50

Twee kaaskroketten klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen
Sinds 2004 op onze menukaart.

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

16,50

Traag Gegaard Spaans top varkensvlees, gepekeld komkommer, radijs, bloemkool, crème van avocado en dragon.
Geserveerd met Belgische pickles mayonaise, postelein en geschaafde comté kaas.

Tuna Tataki

23,00

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.

SALADES



Salade Appelmans

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

Sinds 2004 op onze menukaart.

VG 18,00

HG 24,00

Salade Scampi

Zoet-pittige gekarameliseerde scampi's gecombineerd met een salade van paprika, mango, rode ui, komkommer, tomaat en bladsalade. Afgewerkt met een mango curry dressing.

HG 29,50

Runder Tagliata

Een Italiaanse klassieker.

Kort gegrilde en gesneden steak afgedekt met een mengeling van rucola, tomaat, pijnboompitten, olijven, komkommer, rode ui, auberginekaviaar, basilicum en afgewerkt met een vinaigrette van oude balsamico.

HG 25,00

We adviseren om uw steak medium rare te laten bakken voor deze bereiding.

Salade met gerookte zalm

Gerookte zalm, sjalot, peterselie, mimosa van ei, brioche, mosterd, venkel, gemengde salade, tomaat, rode ui, boontjes, komkommer en afgewerkt met een honing-dille dressing.

HG 26,00

Gado Gado Salade

Zalige veganistische Gado gado salade met krokante vegan halloumi blokjes, zoetzure witte kool en venkel, komkommer, tomaat, sojabonen en scheuten, groene boontjes, rode ui, maïs, gebakken uitjes en postelein. Afgewerkt met een pinda-kokos dressing.

HG 23,00

HOOFDGERECHTEN



Antwerps stoofvlees

26,00

Rundsstoofvlees van topslager De Laet & Van Haver.
Bereid met Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd,
geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en witloofsalade.
Sinds 2004 op onze menukaart.

**Bij ons heerlijk stoofvlees drink je best
een onvervalst Tripel d'Anvers.**

Steak tartaar van Piemonteese rund

26,00

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.

Lam

33,00

Gebakken tournedos uit de Franse Pyreneeën, aardappel rösti,
paprika piperade, kaviaar van aubergine en rucola.
Afgewerkt met een kalfsjus met rode ui & basilicum.

Dave's Double D Burger

25,00

Double smashed rundsburger met beenmerg.
Compote van gebakken ui, gepofte padron pepers, gerookt spek en
Jim Beam bourbon. Crème van avocado en dragon, cheddar, krop sla,
augurk en homemade ketchup.
Geserveerd met dikke Belgische frieten en mayonaise.

Rumpsteak

31,00

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-, kalfsjus met rode ui & basilicum of kruidenboter.

...

Gegrilde zesrib uit Argentinië 350 gr. **42,00**

Geserveerd met dikke Belgische frieten, mayonaise en een fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette.

Saus naar keuze:

champignon-, peper-, bearnaise-, kalfsjus met rode ui & basilicum of kruidenboter.

Pasta alla puttanesca **25,00**

Verse penne, zwarte olijven, kappertjes, look, chili, basilicum, paprika, tomaatjes en extra vierge olijfolie.

Fish and Chips Appelmans **27,00**

Mooie gefrituurde kabeljauw in een krokant bierjasje. Zoetzure venkel, augurk en Amsterdamse ui. Geserveerd met verse tartaarsaus en dikke Belgische frieten.

SIDES

• Belgische frieten **+ 4,00**

• Aardappelkroketten **+ 4,00**

• Fris slaatje van kropsla, waterkers, tomaat en Franse mosterdvinaigrette **+ 6,00**

Sauzen:

peper, champignon, béarnaise, kalfsjus met rode ui & basilicum, 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

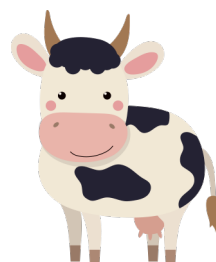
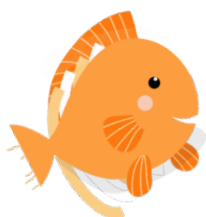
brioche, sla, tomaat, komkommer
en frietjes

+

Kinderijscoupe

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

16,00



DESSERTEN



Dame blanche

12,00

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

Bloody sweet Crème brûlée

12,00

Infused met siroop van Amarena-kers, rode vruchten en zeste van citroen.

Citrus

10,00

Panna Cotta, pilaf van sinaasappel, witte en roze pompelmoes,
mandarijn sorbet, muntolie, crumble van kletsoppen en een sinaaskaramel.

Moelleux au Chocolat

14,00

Chocoladecrumble, vanille-ijs, seizoensfruit.

Tarte Tatin Appelmans

12,00

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

...

Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon

18,00

4 Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht".
Geserveerd met een compote van kweeper, 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, Kahlua, 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.

Cafe Brulee

12,00

Baileys, Licor 43 Crème brûlée, een shot Caffè Vergnano espresso.
Romige dessertcocktail met een mooie brûlée.