

# ABSINTHBAR

MAGAZINE & BARMENU



20 YEARS OF HOSPITALITY





## EDITOR'S LETTER

### 20 JAAR PURE GASTVRIJHEID

Van harte welkom in ons Absinthbar Magazine!

Deze bijzondere editie hebben wij speciaal samengesteld om de 20ste verjaardag van Brasserie Appelmans & Absinthbar extra luister bij te zetten. Het idee achter dit Absinthbar Magazine is eigenlijk heel eenvoudig, we brengen een ode aan alle bartenders en hun unieke cocktails van de voorbije 20 jaren. Zie het als een soort van 'glossy', maar dan gevuld met extra verhalen van mensen die ons nauw aan het hart liggen, een blik achter de schermen van onze succesvolle brasserie en uiteraard ook met een overzicht van alle favoriete spirits, bieren, koffies en wijnen.

Dat we inmiddels 20 jaar bestaan en dat we in die periode meer dan drie miljoen gasten over de vloer kregen, is natuurlijk een fantastische prestatie voor onze brasserie & bar. Maar vergis je niet, zo'n wapenfeit komt er niet zomaar!

Elke dag opnieuw werken we met een heel team om ervoor te zorgen dat onze gasten echte gastvrijheid beleven met inspirerende gerechten, topcocktails en service met een smile krijgen. En net die teamspirit vinden wij het echte succesverhaal!

Het doet ons plezier dat jullie met dit magazine een stukje van Brasserie Appelmans & Absinthbar mee naar huis kunnen nemen. Wij bedanken jullie alvast voor al die jaren trouwe klandizie en hopen jullie nog vele malen bij ons te mogen verwelkomen 🍷

-  
Danyelle van Thoor & Kasper Stuart





# CONTENT

EDITOR'S LETTER	3
CONTENT	5
20 JAAR BESTAAN	6
A WARM WELCOME	8
ABSINTHE COCKTAILS	9
COCKTAILS - THE HISTORY OF THE ABSINTHBAR IN 10 BARTENDERS	10
ABSINTHBAR MOST WANTED	12
FANCY & CLASSICS	13
AFTER-DINNER	15
ABSINTHBAR COOLERS & MIXERS	15
ABSINTHE	16
BRASSERIE MET DE 'B' VAN BAR!	18
NEARLY NON & NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	20
SHOTS	21
TEQUILA & MEZCAL	21
VODKA	21
GIN	21
FEVER-TREE PREMIUM MIXERS	22
RUM	22
BOURBON & RYE	23
WHISKEY & WHISKY	23
JAPANESE WHISKY	24
SINGLE MALT	24

ARMAGNAC & CALVADOS	24
COGNAC	24
GRAPPA	24
LIQUEUR	24
APERITIVE	25
WINE O'CLOCK AT THE ABSINTHBAR	26
CHAMPAGNE	27
SPARKLING WINE	27
VARIETY OF GRAPES BY THE GLASS AND BOTTLE	28
SOME LIKE IT SWEET	28
FOR THE LOVE OF BEER	29
DRAFT BEER	30
BOTTLED BEER	30
CHAUDFONTAINE WATERS	31
SOFT DRINKS	31
FEVER-TREE PREMIUM MIXERS	31
COFFEE BY CAFFÈ VERGNANO	32
AFTER-DINNER COFFEE	32
SATEMWA TEA	33
OLD SCHOOL CHOCOLATE MILK	33
BARFOOD	34
GROTE GEZELSCHAPPEN IN BRASSERIE APPELMANS	36
ONTDEK ONZE ANDERE BROEDERS & ZUSTERS VAN DE TASTE! GROEP	38
BOEK BAR & FOOD	42
COLOFON	43



6

## 20-JARIG BESTAAN

Het verhaal van Brasserie Appelmans en Absinthbar begon in april 2004 toen dit prachtige 19e-eeuwse pand op de markt kwam.

Wij waren al een tijdje op zoek naar een locatie voor een moderne brasserie en werden meteen verliefd op dit majestueuze pand. Want zeg nu zelf, een gedroomde plek in de binnenstad met prachtige historische elementen én ontzettend veel ruimte ... dit was 'a match made in heaven'!

Bij zo'n prachtig pand hoorde natuurlijk een authentieke naam. Met de historiek van onze

'Papenkelder' in het achterhoofd en de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal als directe buur lag de naam van onze nieuwe brasserie al snel voor de hand. Wij ontleenden de naam van de bouwmeester van de kathedraal, Pieter Appelmans, voor onze brasserie en de cirkel was rond! We wilden aan onze mooie stadse brasserie nog een kosmopolitische bar toevoegen en zo werd ook de Absinthbar geboren.

Na een ingrijpende verbouwing van drie maanden, onder leiding van architect Jo Peeters, ging op 6 november 2004 Brasserie Appelmans & Absinthbar voor de allereerste keer open. Sommige





BRASSERIE, ABSINTHBAR, PRIVATE BAR, MEZZANINE 1 & MEZZANINE 2

horecazaken in de Antwerpse binnenstad staan bekend als 'tourist trap'. We besloten resoluut een andere kaart te trekken en kozen voor een kwalitatieve en atypische aanpak, waarbij we ons niet enkel richten op toeristen uit binnen- en buitenland, maar ook op het zakelijke en internationale cliënteel uit de omringende hotels én de Antwerpenaar zelf.

De moderne aanpak wierp zijn vruchten af: de Frans-Belgische gerechten werden regelmatig herbekeken en evolueerden naar moderne brasseriegerechten met verwijzingen naar de Antwerpse haven met zijn smeltkroes aan smaken. In combinatie met onze klassieke gerechten zorgde dit voor een aantrekkelijke en altijd verrassende menukaart.

Ook de bar maakte een evolutie door en werd zeer populair. Zo populair dat zelfs de servicebar op de tweede verdieping eraan moest geloven. Door aanhoudend capaciteitsgebrek ontstond hier in 2012 onze prachtige Private Bar die ontworpen werd door onze vaste

architecten van Not Before Ten. Wat je tot dan toe alleen in grote steden als Londen en New York vond, was er nu ook in Antwerpen: een grote, moderne brasserie met twee trending bars op verschillende verdiepingen.

De afgelopen jaren werd er hard gewerkt en veel geïnvesteerd, zowel voor als achter de schermen. De belangrijkste drijfveer hierbij was de blijdschap en de dankbaarheid van onze gasten die we gedurende al die jaren zoveel mogelijk in de watten hebben proberen te leggen.

Uiteraard zijn we jullie, onze gasten, ontzettend dankbaar voor al die jaren trouwe klandizie. Onze dankbaarheid is echter het grootst ten aanzien van de geweldige groep mensen die de afgelopen 20 jaar met ons werkten en die Appelmans & Absinthbar een gezicht hebben gegeven. Zij hebben er een van de allerfijnste zaken van België van gemaakt en we zijn hen dan ook eeuwig dankbaar!

-  
Kasper



SCAN  
QR-CODE  
EN ONTDEK  
ONZE  
MENUKAART





## A WARM WELCOME

*A very warm welcome to  
Brasserie Appelmans & Absinthbar!*

FOR PRACTICAL REASONS WE PROVIDE ONE  
BILL PER PARTY OR TABLE, PAYMENT  
SEPARATELY IS NOT POSSIBLE.  
THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.





## ABSINTHE COCKTAILS

### **Absinth Hammer** 15,00

Kasper's signature cocktail  
since 2004

*42 Below Vodka, Absinth 55, fresh  
orange juice, pink grapefruit juice,  
dash of Angostura bitters.*

### **Absinth Dream** 10,00

Krishna's signature cocktail  
since 2009

*Bombay Sapphire gin, pineapple  
juice, fresh lime juice, almond  
syrup and absinth 55.*

### **Golden Apple** 13,00

Wim's signature cocktail  
since 2013

*Calvados Boulard, Grand Marnier,  
Absinth 55, apple juice, cinnamon.*

### **The Traveller** 12,00

Cedric's signature cocktail  
since 2017

*with Bombay Sapphire gin,  
Cointreau, Martini Ambrato, Absinth  
55, lavender syrup and lime juice.*

### **Art In One** 12,00

Nemanja's signature cocktail  
since 2017

*with Bacardi Carta Blanca rum,  
Absinth 55, cranberry juice, grape-  
fruit juice, fresh mint, sugar syrup  
and lime juice.*

### **Once Upon A Time** 13,00

Cliff's signature cocktail  
since 2018

*with Mezcal Verde, Bols apricot  
brandy, falernum syrup, Absinth 55,  
grapefruit juice, lime juice and  
Angostura bitters.*



ABSINTH HAMMER



ABSINTH DREAM



GOLDEN APPLE



JUNGLE SEX



KRISHNA KUNWAR



TROPICAL ISLAND ICED TEA



DRIES BOTTY



RANDY BODEN



BANGKOK NON-STOP



MARCO MATHIEUX



CARIBBEAN COSMO

## COCKTAILS

### THE HISTORY OF THE ABSINTHBAR IN 10 BARTENDERS

*Dear guests, these cocktails are a walk through 20 years of making cocktails at the Absinthbar, all created by some of the finest bartenders who worked or still work behind this amazing bar.*

#### **Jungle Sex** 10,00

Fancy and exotic drink  
by Carlos Vladimiro van Aalen  
**since 2004**

*Pisang Ambon, Malibu, Batida de Coco and pineapple juice.*

#### **Special Round-Up** 13,00

After-dinner cocktail  
by Glenn de Kaey  
**since 2005**

*1270 cognac, Disaronno, Kahlua and caramel syrup.*

#### **Bangkok Non-Stop** 7,00

Non-alcoholic cocktail  
by Randy Boden  
**since 2006**

*Homemade ice tea, ginger syrup, litchi syrup, fresh lemon juice and Coca-Cola.*

#### **Tropical Island Iced Tea** 16,00

Fancy drink  
by Krishna Kunwar  
**since 2007**

*42 Below vodka, Bacardi Carta Blanca rum, Bombay Sapphire gin, Cazadores Blanco tequila, Malibu, banana liqueur, fresh lime juice and pineapple juice.*

#### **Caribbean Cosmo** 10,00

Fancy drink  
by Krishna Kunwar  
**since 2008**

*Bacardi Carta Oro rum, Batida de Coco, pineapple juice, fresh lime juice and grenadine.*

#### **Abbsynth** 12,00

Pre-dinner cocktail  
by Marco Mathieux  
**since 2009**



ABBYSINTH



DONALD SIMONS



RUM JEREMY



NIELS PEETERS



WIM DEWEERDT



CHINESE JOSEPHINE'S



NEMANJA KUKULJ



PINEAPPLE EXPRESS

42 Below vodka, Bacardi Carta Blanca, Absinthe 55, blue curaçao, fresh lemon juice and sugar syrup.

**Chinese Josephine's** 7,00

Non-alcoholic cocktail by Dries Botty  
**since 2011**

Grapefruit juice, fresh lemon juice, China Jasmine tea syrup and rosemary.

**Tiki Sex** 15,00

Fancy drink by Wim Deweerdt  
**since 2013**

Bacardi Spiced rum, Bacardi Carta Oro rum, Bacardi Añejo Cuatro rum, Plantation Dark rum, orange, passion and fresh lime juice.

**Mexican Stand-off** 14,00

Fancy drink by Wim Deweerdt  
**since 2017**  
Mezcal Verde, Bacardi Carta Oro rum, grapefruit juice, lime juice, overproof rum and mango.

**L Presidente** 16,00

Fancy drink by Wim Deweerdt  
**since 2016**

Laphroaig whisky, Carpano Antica Cuvée, Frapin 1270 cognac, sugar, citrus.

**Rum Jeremy** 11,00

Fancy drink by Donald Simons  
**since 2014**

Bacardi Cuatro, Cointreau, lavender syrup and lime juice.

**Sailing Millionaire** 13,00

Fancy drink by Nemanja Kukulj  
**since 2016**

Bacardi Spiced rum, Bacardi Añejo Cuatro rum, Licor 43, Kahlua, fresh lime juice, sugar syrup.

**Pineapple Express** 13,00

Fancy drink by Niels Peeters  
**since 2024**

Bacardi Caribbean Spiced rum, Myers's Original Dark rum, pineapple cordial, coconut, creole bitters. Let's take you to the Caribbean sun for an early holiday. You deserve it!!





PORNSTAR MARTINI

## ABSINTHBAR MOST WANTED

### **Pornstar Martini** 11,00

*Eristoff vodka, Licor 43 vanilla liqueur, passion fruit and lime juice*  
This is the most popular cocktail of the 21st century and an Absinthbar darling for many years. You never leave us after just one drink!

### **Red Riding Hood** 11,00

*Eristoff vodka and Eristoff Red vodka mixed with raspberries, fresh lemon juice and a hint of strawberries. A lady killer!*  
An Absinthbar classic by Wim Deweerdt since 2013. This is a raspberry full flavoured cocktail with a sweet aftertaste. Hey there, Little Red Riding Hood, you sure are looking good!

### **Twisted Margarita** 14,00

*Patrón Silver tequila, Cointreau, fresh lime juice, ginger syrup, Martini Riserva Rubino vermouth, fresh tarragon and a smoked salt rim.*  
Made for Antwerp Diner in 2015. This one is a pimped up classic margarita with a lot of special flavours. Finished off with a nice touch of fresh tarragon. Enjoy the lime life!



RED RIDING HOOD

### **The Oldtimer** 11,00

*A mix of Bacardi Añejo Cuatro rum, Martini Riserva Rubino vermouth, honey, grapefruit juice and Old Time bitters.*

Created by Wim for our pop-up bar, Smokey Jo's Garage! This Negroni imposter has a gentle bitterness and herbal aftertaste, but still gives you a very fresh feeling.

### **Red Rose** 13,00

*Bombay Sapphire gin, Bombay Bramble gin, Absinth 55, Cherry Heering, Martini Riserva Rubino, strawberry syrup, fresh lemon juice, rose syrup.*

Our lady killer among the absinth cocktails.

### **Fairy's Drop** 15,00

*Grey Goose Le Citron vodka, Mezcal Verde, ginger syrup, fresh lemon juice, Jacques Senaux Green absinthe.*

Robin's first signature cocktail. A nice sour and full-bodied cocktail with a slightly smokey ginger touch.

### **The Forbidden Fruit** 12,00

*Bacardi Spiced rum, Cointreau, passion Boiron, sugar syrup and Tabu absinth.*

Ilia's first signature cocktail. A fresh and fruity cocktail with a nice herbal body from the absinth.



ABSINTH MOJITO

**Old Fashioned 15,00**  
*Maker's Mark bourbon, Peychaud's and Angostura bitters, sugar, honey and a zest of orange.*  
 A drink from the 19th century and the favorite cocktail of many bartenders. Through perfect stirring and diluting we create the ultimate smooth bourbon cocktail with a slightly sweet taste and a lot of character. This is a drink to be lingered over, a drink made for contemplation.

## FANCY & CLASSICS

**Absinth Mojito 13,00**  
*Bacardi Carta Oro rum, Absente 55, fresh mint, lime, sugar and soda water.*  
 Welcome to the Absinthbar! Never had absinthe, but you're willing to take the leap? This mojito is a good starter.

**Bloody Smokey 13,00**  
*42 Below vodka, Big Tom spiced tomato juice, smoked paprika, Tabasco, rosemary and fresh lemon juice.*  
**Available in medium or spicy.**  
 Twist on the Bloody Mary with smoked paprika flavours and secret spices. You say tomato, we say Bloody Smokey.



BLOODY SMOKEY

**Mucho Ocho 13,00**  
*Bacardi 8 Años rum, Licor 43, Angostura bitters, sugar cane, orange zest.*  
 Served the old-fashioned way!

**Lucha Libre 15,00**  
*Cazadores Blanco tequila, Crème de cassis, Elixir d'Anvers, fresh lime juice, tajin herbs and Fever-Tree Ginger Beer.*  
 Fresh sweet and sour cocktail with zesty ginger vibes.

**El Invierno 12,00**  
*Bacardi Spiced rum, fresh lime juice, homemade winter spice syrup, Coca-Cola.*  
 Our take on a Cuba Libre, made with a homemade winter syrup that contains cinnamon, star anise and cloves. This cocktail is a friendly reminder that winter is coming!

**Treasure Island 14,00**  
*Banks Island 5 rum, Blue Curaçao, Elixir d'Anvers, fresh lime juice, sugar, cinnamon and Angostura bitters.*  
 An enchanting cocktail that takes you on a flavourful adventure to a mysterious island, with its exotic hues and refreshing citrus accents.

**The Pitmaster 16,00**

*Mezcal Verde, bacon fat-washed Jim Beam Kentucky Straight Rye, apple juice, fresh lemon juice, honey, lemon bitters and a mist of Laphroaig whisky.*

Smoky flavours, strong bodied, bacon saltines, honey sweetness, apple lemon freshness.

There is umami but this is "Oh yeah baby!"



ANTWERP SLAMMER

**Antwerp Slammer 13,00**

*Bombay Sapphire gin, Southern Comfort whiskey, Elixir d'Anvers, fresh lemon juice, orange juice, grenadine.*

Inspired by the 80's Alabama Slammer, our famous Elixir d'Anvers makes this drink a nice sweet botanical sour.

**The Italian Stallion 14,00**

*Jim Beam Kentucky Straight Bourbon, Disaronno, Angostura bitters, Fever-Tree Ginger Ale, lemon twist.*

This cocktail is based on the

classic Horse's Neck, a fresh drink with herbal influence and that lovely Italian touch.

**Irish Sour 13,00**

*The Busker Triple Cask Irish whiskey, fresh lemon juice, sugar, Angostura bitters, egg white.*

A whiskey sour with Irish balls, laddie!

**Smokey Bacon Manhattan 13,00**

*Bacon flavoured Jim Beam Kentucky Straight Bourbon, Jim Beam Kentucky Straight Rye, Carpano Antica Formula, Jerry Thomas bitters, orange bitters and a pinch of salt.*

A twist on the classic Manhattan that was invented in the late 1800's.

**New Orleans Sazerac 15,00**

*Frapin 1270 Cognac, Jim Beam Kentucky Straight Rye, Absente 55 absinthe, Peychaud's bitters, Angostura bitters.*

As one of the first cocktails ever created, the New Orleans Sazerac brings a grand history in a glass. Consider it an old-fashioned style cocktail that is strong, bitter and finished with a touch of Absinth.

**By The Fire 14,00**

*Bacardi 8 Años, Bacardi Spiced rum, Dom Bénédicte, winter syrup, orange bitters and earl grey tea.*

Rum forward cocktail with an earl grey finish, served in a surprising way. Perfect for tea time.

**The Sage 12,00**

*Sage browned butter fat washed Bacardi Añejo Cuatro, Frangelico and Black Walnut bitters.*

A smooth sage forward Old Fashioned-style cocktail for the experimental drinkers.

**Stir the Pot 16,00**

*Frapin 1270 cognac, butterscotch liqueur, chestnut syrup, black walnut bitters and walnut oil.*

Surprisingly easy-going cocktail with a lot of flavour.



VELVET COFFEE

**AFTER-DINNER**

**Cherry on Top 12,00**

*Eristoff vodka, Cherry Heering, cream, winter syrup and Angostura bitters.*

A creamy dessert cocktail with a snack on the side.

**Porto Cocktail 12,00**

*A lovely creation from our head bartender Wim Deweerdt.*

*42 Below vodka stirred with Taylor's White Port, Butterscotch liqueur, Frangelico and walnut bitters.*

This cocktail is a perfect match with our "say cheese"-platter from the cheese masters "Van Tricht".

**Grey Goose Espresso Martini 12,00**

*Grey Goose vodka, Tia Maria, a shot of Caffè Vergnano espresso, a pinch of sea salt and sugar syrup.*

One of the most popular after-dinner cocktails and still going strong. Indulge yourself in this popular cocktail, it's how it was meant to be enjoyed.

**Velvet Coffee 10,00**

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

**ABSINTHBAR COOLERS & MIXERS**

**Mezcaloma 12,00**

*Mezcal Verde, fresh lime juice, sugar, Fever-Tree Pink Grapefruit soda, Himalayan salt.*

Our version of the new famous tequila cocktail brings out the summer in darker days!

**St-Germain Spritz 13,00**

*St-Germain Elderflower, Mont Marçal Cava Brut Reserva, sparkling water.*

A good spin on the famous Aperol Spritz, this one has more flowery taste notes.

**Disaronno Sour 9,00**

*Disaronno, lemon juice and egg white.*  
*A super fresh and smooth aperitif.*

If you want to have an amaretto before dinner but you think it's too sweet, This is your solution. A perfect apero cocktail for the amaretto lovers.



# ABSINTHE



## **Tabu Red Absinthe**

**(GR - 55°)**

**8,00**

Tabu Red Absinthe is a German absinthe where oranges were added. Fruity, spicy, 55% of alcohol and brown amber in colour, this one tastes like anise, licorice and other bitter herbs. Taste: oranges softly emerging from the background.

## **D.D Provence**

**Grand Absente 69**

**(FR - 69°)**

**9,00**

Grande Absente 69 is a green-coloured handmade absinthe, from a distillery in Domaines de Provence. Crafted according to the same traditional method that has been used since 1860, Grande Absente is made of nothing but herbs, spices and anise of the highest quality. The combination of top-notch ingredients and French traditional distillation techniques make Grande Absente 69 a unique drink with a fairly high alcohol content of 69%.

## **Akveld's Blanche**

**(NL - 60°)**

**15,00**

Traditionally distilled, hand-crafted absinthe from The Netherlands. Akveld's artisanale absinthe is distilled in time-honoured fashion, using only natural ingredients. The small-scale distillery is situated in the lush valley region in the south east of The Netherlands known as Betuwe, bordering a water-collection area. The taste is full and soft with a subtle herbal aroma and a hint of chamomile.





**Ortelius Absinthe III**  
(NL - 67°) **16,00**

Breaking the rules of contemporary consumption while starting from tradition, the aim was to create an elegant spirit from selected herbs and special maceration. These efforts, over time, resulted in the birth of Ortelius Absinthe III. Prepare to be enchanted by its sophisticated flavour.

**Fairy Absinth**  
(SI - 70°) **9,00**

Fairy is an absinthe from Slovenia that is known for their high quality and unique flavour. The brand only uses traditional recipes and ingredients to produce their absinthe.

**La Fée Bohemian**  
(FR - 70°) **14,00**

La Fée Absinthe Bohemian is a modern Bohemian-style absinthe, capturing the essence of the Velvet Revolution of 1989. It is a modern absinthe that has a vibrant bright green colour and an electric blue rim. It is highly aromatic with plenty of eucalyptus and mint flavours on the nose. With good balance and light notes of mint and spice this is a powerful and bold style, typical of Bohemian absinthe.

**Mansinthe**  
(CH - 66.6°) **13,00**

The absinthe of Marilyn Manson is a natural absinthe that is distilled from vermouth, aniseed, fennel, and other fine herbs. Mansinthe was awarded a gold medal at the San Francisco World Spirits Competition 2008.  
Taste: fennel and anise.

**Pernod**  
(FR - 68°) **11,00**

The original recipe of the 'absinthe elixir' is attributed to Dr. Pierre Ordinaire, who developed it in 1792. However, for the new edition of the Pernod absinthe, they have refined the recipe and the method of production to meet the tastes of the modern palate. As a result, Pernod Absinthe certainly impresses with its bitterness, which – according to the original recipe – is because of the use of exquisite vermouth plants.  
Taste: bitter.

**Jacques Senaux Green**  
(ES - 70°) **8,00**

A Spanish absinthe made with grand wormwood. This one has a vivid green hue and contains small amounts of thujone, the chemical which was originally blamed for the supposed psychedelic effects of this spirit.  
Taste: subtly bitter and goes perfectly against a background of distilled liquorice, with aniseed notes to finish.

**Sublime Absente**  
(FR - 89°) **11,00**

An extremely powerful absinthe from French spirits experts Distilleries et Domaines de Provence. This spirit has been made to a traditional recipe, using mugwort, star anise, aniseed, balm, mint and wormwood (artemisia absinthium). Distilleries de Provence use less sugar in their absinthe than other producers, ensuring a more powerful herbal flavour.  
Taste: strong and herbal.



## BRASSERIE MET DE 'B' VAN BAR!

18

**Vandaag interviewen we Kasper Stuart, oprichter en eigenaar van Brasserie Appelmans & Absinthbar.**

De voorbije 20 jaar hebben Kasper en zijn vrouw Danyelle samen met het volledige Taste! team tal van restaurants, bars en pop-ups in binnen- en buitenland gerealiseerd.

20 jaar geleden openden ze deze unieke zaak, een combinatie van brasserie en cocktailbar. Kasper staat bekend als een conceptmaker pur sang met een oog voor detail en vooral met een eigenwijze out-of-the-box visie. We proberen hem in dit interview de tips & tricks van de hospitality business te ontfutselelen, maar willen vooral ook weten hoe je succesvol kan samenwerken met verschillende teams en partners.

### **Wat is een brasserie eigenlijk?**

De brasserie is ontstaan in de Elzas (Frankrijk). In het verleden lag de klemtoon op het brouwen en het serveren van bier, eten was eerder bijzaak. Dat is ondertussen volledig veranderd: eten werd er steeds belangrijker en de dranken verschoven eigenlijk naar de achtergrond en dienden louter als begeleiding bij de gerechten. Klassieke brasseriegerechten zijn simpele en eerlijke gerechten zoals stoverij, steak-friet of bijvoorbeeld ook zuurkoolschotels.

### **Appelmans is duidelijk géén klassieke brasserie. Wat heb je anders aangepakt?**

20 jaar geleden wilde ik terug naar de origine van de brasserie, maar dan in een hedendaagse, eigenwijze vorm. Ik wilde terug de nadruk leggen op de drinks. De focus lag bij ons vanaf het begin op absint en cocktails. Een mooie selectie sterke dranken, Belgische bieren, wijnen en barista koffies werden eveneens op de kaart gezet. Het moest een perfecte mix zijn. Zoals bij een open keuken wilde ik van onze Absinthbar tevens een beleevingsplek maken waar de barters eers een eigen podium kregen. Hier zou het shaken, stirren en mixen van cocktails centraal staan. Alles volledig in het zicht - eerlijker kan niet - en tegelijkertijd een fijne show voor onze gasten.

### **Eén bar was blijkbaar niet genoeg?**

Klopt. De Absinthbar was gewoonweg uit zijn voegen aan het barsten door van het grote succes van Appelmans en daarom bouwden we een prachtige bar bij op de

tweede mezzanine. De Private Bar heeft een totaal eigen uitstraling, maar exact hetzelfde DNA als de Absinthbar beneden. Op die manier kunnen we op alle verdiepingen prachtige drankjes aan onze gasten serveren.

### **Is eten dan nog wel belangrijk?**

Natuurlijk! We serveren fantastische gerechten. We koken lekkere Belgische en Franse brasserieklassiekers die we vaak een eigen interpretatie geven en tevens maken we gebruik van de prachtige kosmopolitische invloeden uit de Antwerpse haven. De multiculturele samenstelling van onze keuken zie je ook terug in onze wereldse brasseriekaart. We zijn ook zeer flexibel: onze gasten kunnen enkel iets komen drinken of iets eten of beide.

### **Wat maakt Appelmans al twintig jaar zo succesvol?**

Daar kan ik kort over zijn. Naast de geweldige locatie en looks van Appelmans is de belangrijkste factor een geweldig talentvol team dat dag in dag uit voor onze gasten zorgt. Daarnaast is ook de fijne ondersteuning van onze partners in het Appelmans verhaal van groot belang. Dat zorgt ervoor dat we net een streepje voor hebben op de rest.

### **Wat bedoel je met partners en partnerships?**

Omdat de dranken die we serveren in onze twee bars zo belangrijk zijn, zochten we naar goede ondersteuning op het gebied van spirits, bieren, wijnen, soft drinks en koffie. We worden door een geweldig team van partners begeleid en

daardoor kunnen we altijd voor die extra smile gaan. Een aantal van deze partners is er vanaf het begin bij en speelt een zeer belangrijke rol in ons succes.

Zo werken we al 20 jaar intensief samen met de Italiaanse familie Platini van Dell'oro met onder andere Caffè Vergnano omdat zij vanaf het begin groot vertrouwen hadden in ons project. We tappen al 20 jaar ons Antwerps Bolleke van brouwerij De Koninck en schenken ook een prachtige selectie Belgische bieren van brouwerij Duvel-Moortgat.

Voor het belangrijkste assortiment van spirits kiezen we resoluut voor een mooie selectie van Bacardi Martini en Alcobrands. Onze bartenders werken nauw samen met hun ambassadeurs en dat zorgt voor een creatieve uitwisseling, zowel op klassiek vlak als op het vlak van de modernste cocktailtechnieken, waardoor we absolute topcocktails op de kaart kunnen zetten. Aan de hand van verschillende trainingen en incentives houden ze onze teams scherp en worden onze teamleden extra opgeleid. Mede daardoor behoren we al 20 jaar tot de Belgische top van de barwereld. De Absinthbar is met recht en reden een echte kweekvijver van (jong) talent te noemen. Ik ben er enorm trots op dat onze teams kunnen rekenen op de prachtige ondersteuning van zoveel verschillende partners. Dat zorgt ervoor dat we elke dag de lat zo hoog kunnen leggen en dat onze teams trots zijn om deel uit te maken van het Appelmans & Absinthbar verhaal. Dat was het fundament van de afgelopen succesvolle jaren en geeft veel energie voor de volgende jaren 🍷

Kasper Stuart



BANANA BEACH

## NEARLY NON & NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

NNA = NEARLY NON ALCOHOL

N/A = 100% NON ALCOHOL

### MOCKTAILS

#### **Safety Pornstar N/A 9,00**

*Passion juice, vanilla, fresh lime juice, egg white, soda.*  
And yes, ladies and gentlemen ... there it is: your non-alcoholic version of the famous Pornstar Martini. Give it a try, you hardly taste the difference!!

#### **Lemon & Lavender Fizz N/A 8,50**

*Fresh lemon juice, lemon Rantcho syrup, egg white, lavender syrup and soda.*  
The perfect apero mocktail. Perfect balance between the sour and the flowery notes of the lavender.

#### **Banana Beach N/A 8,00**

*Sweet & sour banana mix, mango syrup, passion juice and orange juice.*

An Absinthbar classic since 2015. Full tropical flavours in your mouth.

#### **Better Safe Than Sorry NNA 9,00**

*Martini Floreale 0,5%, Martini Vibrante 0,5%, Fever-Tree Elderflower, fresh lime juice, falernum syrup.*

A perfect pre-dinner mocktail for the more responsible people at the table.

#### **Winter Wonderland NNA 8,00**

*Cranberry juice, orange juice, winter syrup and angostura bitters.*

A ... you guessed it! Winter themed mocktail, pumpkin spice ain't got nothing on this!

#### **Shirley Temple N/A 8,00**

*Grenadine, orange juice, lemon juice, Fever-Tree ginger ale.*

A sweet & sour non-alcoholic drink that puts you in the driver seat.

#### **Cool Beans NNA**

*A shot of Caffè Vergnano espresso, milk, winter syrup and chocolate bitters.*

The after-dinner mocktail! Maybe even better than the espresso martini.

#### **Copperhead Gin N/A 16,00**

#### **Martini Floreale NNA 0,5° 8,00**

#### **Martini Vibrante NNA 0,5° 8,00**

#### **Chouffe Alcoholvrij**

**NNA 0,4° - 33cl 5,50**

**Cristal pils N/A 3,50**

#### **Liefmans Fruitesse**

**On The Rocks 0,0°**

**N/A - 25cl 4,20**



## SHOTS

- Absinth Sour** 6,50  
*Absente 55,  
fresh lemon juice, sugar.*
- B55** 7,00  
*Kahlua, Baileys, Absente 55.*
- Triple D** 6,50  
*George Dickel bourbon,  
Drambuie 15, Disaronno.*

## TEQUILA AND MEZCAL

- Cazadores Blanco** 9,00  
Tequila in its purest form, without aging, for intensity and the real flavour of the agave. Citrus fruits, fragrant herbs and the customary smooth finish make tequila Cazadores Blanco excellent in cocktails or sipped neat.
- Cazadores Reposado** 10,00
- Patrón Silver** 13,00  
Patrón Silver is a crystal clear, smooth and soft tequila with fresh aromas of agave and citrus and has a full finish with light pepper notes. Produced with 100 percent Blue Weber Agave and distilled in the highlands of Jalisco, Mexico.
- Patrón Reposado** 13,50  
Patrón Reposado is aged in oak barrels for over two months and blended to reflect the fresh flavour of agave combined with a subtle hint of oak flavours. Patrón Reposado can be enjoyed neat, on the rocks or in an ultra premium cocktail.

- Patrón Añejo** 14,00  
**Mezcal Verde** 11,00

## VODKA

- 42 Below (NZ)** 9,00  
**Eristoff Vodka (GE)** 7,00  
**Eristoff Red Vodka** 7,00
- Grey Goose (FR)** 11,50  
Each batch of Grey Goose begins with soft winter wheat which is fermented and distilled into a high-proof spirit and is then blended with pristine spring water found in the Cognac region.
- Grey Goose Le Citron (FR)** 12,50
- Dada Chapel**  
**Potato Vodka (BE)** 9,50  
This unholy Belgian vodka is made from the organic Belgian Mona Lisa potatoes.
- Zubrowka Bison**  
**Grass Vodka (PO)** 10,00

## GIN

- Bombay Sapphire (UK)** 8,00  
The world-famous gin in its distinctive blue bottle. Every drop contains 10 hand-selected botanicals from exotic locations around the world.
- Bombay Sapphire East** 11,00  
Thai lemongrass and Vietnamese black peppercorns are added to the classic botanical blend. All 12 come together during vapor infusion to create a gin that truly stands apart.

**Bombay Sapphire  
Premier Cru** 12,00

Contains mainly lemons from the Spanish region of Murcia, but also mandarins and navel oranges. The Murcia lemons are still traditionally picked and processed by hand.

**Bombay Bramble** 11,00

The Classic original Bombay London dry gin, infused with natural flavours of blackberry and raspberry, no added sugar. A perfect balance between fruits and London dry gin.

**Star Of Bombay** 12,00

**Hendrick's** 12,00

**Copperhead Gibson  
Copperhead** 16,00  
16,00

**Roku gin** 12,00

## FEVER-TREE PREMIUM MIXERS

<b>Fever-Tree Indian tonic water</b>	4,70
<b>Fever-Tree Indian Light tonic water</b>	4,70
<b>Fever-Tree Mediterranean tonic water</b>	4,70
<b>Fever-Tree Elderflower tonic water</b>	4,70
<b>Fever-Tree Pink Grapefruit soda</b>	4,70
<b>Fever-Tree Ginger Ale</b>	4,70
<b>Fever-Tree Ginger Beer</b>	4,70
<b>Fever-Tree Ginger Beer Blood Orange</b>	4,70

## RUM

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	7,50
<b>Bacardi Carta Oro</b>	8,00
<b>Bacardi Spiced</b>	7,50

**Bacardi Añejo Cuatro** 9,00

Inspired by Bacardi founder Don Facundo's original recipe, this is an excellent sipping rum with flavours of mild vanilla, toasted oak, clove and honey and is barrel aged for four years under the Caribbean sun.

**Bacardi 8 Años** 12,00

Created in 1862, Bacardi 8 Años remained the sole preserve of the Bacardi family for seven generations. Used only for the most special occasions, this golden sipping rum is one of the oldest private rum blends in the world.

**Bacardi Gran Reserva Diez** 14,00

Expertly blended. Barrel-aged for a minimum of ten years under the Caribbean sun. Then filtered through charcoal for a smooth finish. Bacardi Gran Reserva Diez dark gold rum is worth the wait.

**Bacardi Caribbean Spiced** 9,50

**Banks Rum 5 Island** 11,00

**Santa Teresa Añejo** 14,00  
**Santa Teresa 1796** 15,00

**Mount Gay Black Barrel** 13,00  
**Mount Gay Rum Extra Old** 14,00  
**Mount Gay Rum 1703** 25,00

**Zacapa XO** 25,00

# BOURBON & RYE

## **Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon** 8,00

The story of the Beam family is one of seven generations, more than 200 years, countless challenges and one goal: to make the best bourbon in the world. So settle in, pour yourself a bourbon and prepare to travel back in time with the First Family of Bourbon. Elegant. Smooth. Refined. That's what 4 years of aging in newly charred American white oak barrels does to our bourbon. But every drop is worth the effort, and Jim Beam loves the idea of sticking to their great-great-grandfather's recipe.

## **Maker's Mark** 11,00

Bill Samuels Sr., simply wanted a whisky he would enjoy drinking. That's why Maker's Mark is made with soft red winter wheat, instead of the usual rye, for a full-flavoured bourbon that's never bitter or hot. To ensure consistency, we rotate every barrel by hand and age our bourbon to taste, not time. Each and every bottle of Maker's is still hand-dipped in signature red wax at Maker's Mark distillery in Loretto, KY, just like Bill would have wanted.

## **Knob Creek** 14,00

There's no faking full bourbon flavour. It has to be earned. So that's what they do in Clermont: they earn it. Made with the finest grains and finished by meticulously aging their whiskey in white oak

barrels with maximum char, for an unmistakable richness and signature sweetness. It's the natural way. And there's just no cheating nature.

<b>Jim Beam Devil's cut</b>	<b>10,00</b>
<b>Hudson Baby Bourbon</b>	<b>16,00</b>
<b>Michter's US*1 Bourbon</b>	<b>14,00</b>
<b>Jim Beam Rye</b>	<b>10,00</b>
<b>Hudson Manhattan Rye</b>	<b>20,00</b>
<b>Michter's Straight Rye</b>	<b>15,00</b>

# WHISKEY & WHISKY

## **Dewar's 12Y** 9,50

Dewar's Scotch whisky is a blend of Scotland's finest single malts and grain whiskies married in vintage oak casks.

## **Dewar's 18Y** 15,00

Only Scotland's finest 18-year-old malt and grain whiskies were used to create the full, smooth, and creamy blend of Dewar's 18 Blended Scotch whisky. Double barrel-aged and matured in vintage oak casks, this Scotch whisky is a labor of love. Or perhaps obsession.

## **William Lawson's Finest Blended Whisky** 7,50

## **William Lawson's Premium Blended Whisky**

## **aged 13 years** 9,00

## **Johnnie Walker**

## **Platinum Label** 15,00

## **Crown Royal** 8,50

## **Michter's Sour Mash** 15,00

## **The Busker Triple Cask** 8,50

## **George Dickel Sour Mash** 15,00

## JAPANESE WHISKY

<b>Toki Suntory</b>	<b>13,00</b>
<b>Hibiki</b>	<b>25,00</b>

## SINGLE MALT

<b>Aberfeldy 12 Y</b>	<b>12,00</b>
-----------------------	--------------

<b>Balvenie</b>	
<b>Double Wood 12 Y</b>	<b>15,00</b>
<b>Balvenie</b>	
<b>Caribbean Cask 14 Y</b>	<b>15,00</b>

<b>Bowmore 15y</b>	<b>5,00/cl</b>
<b>Laphroaig 10 Y</b>	<b>15,00</b>
<b>Aultmore 12 Y</b>	<b>13,00</b>

<b>Bruichladdich</b>	
<b>The Classic Laddie</b>	<b>18,00</b>
<b>Bruichladdich</b>	
<b>Port Charlotte</b>	<b>20,00</b>

<b>Octomore 09.1</b>	<b>7,00/cl</b>
<b>Girvan Patent Still No.4</b>	<b>16,00</b>
<b>Macallan Rare cask</b>	<b>8,00/cl</b>

## ARMAGNAC & CALVADOS

<b>Armagnac Janneau VSOP</b>	<b>9,00</b>
<b>Calvados Boulard</b>	<b>9,00</b>

## COGNAC

<b>Rémy Martin VSOP</b>	<b>13,00</b>
-------------------------	--------------

<b>Rémy Martin</b>	
<b>Accord Royal 1738</b>	<b>15,00</b>

Born from the cask and named after a royal approval Rémy Martin 1738 Accord Royal is a truly distinctive cognac. A blend of uniquely oaky eaux-de-vie, particularly smooth.

<b>Rémy Martin XO 85%</b>	
<b>Grand Champagne</b>	<b>21,00</b>

<b>Hennessy XO</b>	<b>26,00</b>
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	<b>9,00</b>

<b>Frapin Cigar Blend XO</b>	<b>20,00</b>
------------------------------	--------------

<b>Frapin</b>	
<b>Chateau Fontpinot XO</b>	<b>25,00</b>

Balanced, rich and complex on the palate with aromas of dried fruits and candied fruits and an exceptionally long finish.

## GRAPPA

<b>Grappa Nonino Il Merlot</b>	<b>11,00</b>
--------------------------------	--------------

<b>Grappa Nonino</b>	
<b>Riserva Antica Cuvée</b>	<b>15,00</b>

Aged 5 years

## LIQUEUR

<b>St-Germain Elderflower</b>	<b>11,00</b>
-------------------------------	--------------

An all-natural elderflower liqueur produced in France. The elderflower is delicate and tends to lose its fragrance when processed. St-Germain bypasses that problem by processing the fresh, hand-picked blossoms as soon as they are backed down from the Alps.



**Disaronno 8,00**

The unique recipe gives the drink a wonderfully soft and aromatic taste. These aromas come exclusively from bitter apricot kernels, the example of Italian lifestyle.

**Disaronno Velvet 9,00****Isolabella Sambuca 9,00****Isolabella Limoncello 8,50****Grand Marnier 10,00****Cointreau 8,00****Licor 43 8,00****Tia Maria 8,00****Elixir d'Anvers 8,00****Jagermeister 7,00****Drambuie 8,00****Drambuie 15Y 13,00****Mandarine Napoléon 9,00**

## APERITIVE

Martini Riserva Speciale is an upgrade in vermouths and expresses itself in two distinct flavours.

**Martini Riserva Ambrato 8,00**

Over 150 years in the making. A new vermouth di Torino, proudly harking back to the days of craftsmanship in blending local aromatic herbs and spices. A deep golden amber vermouth with a dry yet floral taste and intense overall flavours.

**Martini Riserva Rubino 8,00**

A wonderful combination of artemisia and the rich warmth of red sandalwood fills the whole palate with sensations in this fine and rare cup. A clear ruby red vermouth with a bittersweet taste and hints of red fruits and sandalwood.

**Martini Bitter 1872 8,00**

Martini Bitter has a base of pure neutral alcohol. Its natural crimson colour and rich recipe based on aromatic herbs and bitter woods have created a long-lasting love affair with mixologists.

**Martini Bianco 6,00****Martini Rosso 6,00****Martini Rosato 6,00****Martini Extra Dry 6,00****Martini Fiero 6,00****Fernet Branca 8,00****Ricard De Marseille 6,50****Pineau des Charentes 5,50****Domecq Dry Sherry 5,50****Taylor's White Port 5,50****Taylor's Red Port 5,50****Noilly Prat 6,00****Carpano, Antica Formula 7,50****Morgadio da Calçada 7,50****Port LBV 7,50****Morgadio da Calçada 6,50****Tawny Port 6,50****Jenevers****Bols jonge jenever 5,00****Bols oude jenever 5,00**



## WINE O'CLOCK AT THE ABSINTHBAR

In onze bar kun je een mooie selectie wijnen en bubbels per glas vinden, maar vraag gerust ook naar onze volledige wijnkaart. Dankzij de lange samenwerking met een aantal van de beste wijnpartners beschikken we op onze wijnkaart over een zorgvuldig samengestelde selectie van unieke wijnen uit zowel de Oude als de Nieuwe Wereld.

Geniet van de klassieke, verfijnde smaken van gerenommeerde wijnregio's zoals Frankrijk, Oostenrijk, Italië en Spanje, waar eeuwenoude tradities en vakmanschap de wijnen hun karakter geven. Daarnaast presenteren we moderne en avontuurlijke wijnen uit de Nieuwe Wereld, met verrassende smaken uit landen als Mexico, Chili, Zuid-Afrika, Hongarije en Australië. Deze combinatie van klassiek en vernieuwend maakt onze wijnkaart tot een bijzondere ervaring voor elke wijnliefhebber.

Ook de liefhebbers van bubbels en champagnes laten we niet in de kou staan. Naast een prachtige selectie per fles serveren we ook een aantal toppers per glas, waaronder onze lievelingschampagne Nicolas Feuillatte.

Santé! Cheers! Schol!

[WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM](http://WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM)  
[WWW.GLOBALWINERIES.COM](http://WWW.GLOBALWINERIES.COM)  
[WWW.MAGNUSWIJNEN.BE](http://WWW.MAGNUSWIJNEN.BE)  
[WWW.ADBIBENDUM.BE](http://WWW.ADBIBENDUM.BE)  
[WWW.DELLORO.BE](http://WWW.DELLORO.BE)



## CHAMPAGNE

**Nicolas Feuillatte**  
**Réserve Exclusive Brut**  
**Glass** 13,00  
**Bottle** 69,00

We are proud to call this our house champagne. A delicious champagne with fine bubbles, playful fruitiness and beautiful ripeness. Ideal as an aperitif but also a perfect match with a good piece of fish or poultry. Let the party begin!

Awarded 92/100 in Wine Spectator.  
 Composition:  
 40% pinot noir, 40% pinot meunier and 20% chardonnay.

**Nicolas Feuillatte**  
**Réserve Exclusive - Brut Rosé**  
**Bottle** 90,00

A party in a glass! Perfect to enjoy on a rooftop or a welcoming terrace. Beautiful colour, fine bubbles and a bouquet of red summer fruits. Perfect as an aperitif!

**Nicolas Feuillatte**  
**Blanc de Blancs Millésime 2018**  
**Bottle** 90,00

Delicious golden Blanc de Blancs champagne made from 100% chardonnay grapes and also from a very beautiful and special year. This beautiful "golden boy" has matured for 6 years in the cellars, resulting in a super fine pearl, an

aromatic "nose" with citrus, white flowers and pear, and has a rich palate with a nice long finish. Lovely as an aperitif or in combination with fine seafood.

**Abelé 1757 Brut**  
**Millésime 2014**  
**Bottle** 125,00

Besides the fact that Abelé champagnes are preferred by the Belgian royal family, they are all gems to enjoy. This is a pearl bomb! A top vintage that has resulted in a beautiful, finely sparkling, complex, rich champagne with a lot of finesse due to 7 years of cellar maturation and the composition of 60% chardonnay and 40% pinot noir grapes. A must for real connoisseurs and perfect to combine with a nice plate of Iberico ham, young brie or fish with a nice butter sauce.

**Piper-Heidsieck**  
**Rosé Sauvage**  
**Bottle** 90,00

**Taittinger**  
**Comtes de Champagne**  
**Blanc de Blancs 2006**  
**Bottle** 190,00

## SPARKLING WINE

**Mont Marçal Cava**  
**Brut Reserva**  
**Glass** 9,00  
**Bottle** 49,00

**Palau Cava Brut Rosado**  
**Glass** 8,50  
**Bottle** 40,00

## VARIETY OF GRAPES BY THE GLASS AND BOTTLE

### WHITES

<b>Luc Pirlet</b> <b>'Les Barriques' Réserve</b>	
<b>Glass</b>	6,00
<b>Carafe (50cl)</b>	22,00
<b>Bottle</b>	34,00
Chardonnay - Pays d'Oc, France	

<b>Torres Finca Negra Reserva</b> <b>Fair Trade</b>	
<b>Glass</b>	6,50
<b>Carafe (50cl)</b>	26,00
<b>Bottle</b>	38,00
Sauvignon Blanc - Spain	

<b>Pinot Grigio 'Gorgo'</b>	
<b>Glass</b>	6,00
<b>Carafe (50cl)</b>	22,00
<b>Bottle</b>	35,00
Pinot Grigio - Veneto, Italië	

<b>Rare Vineyards</b>	
<b>Glass</b>	5,50
<b>Carafe (50cl)</b>	19,50
<b>Bottle</b>	28,00
Vermentino - Languedoc, France	

### REDS

<b>Los Bandidos,</b> <b>Premium Malbec</b>	
<b>Glass</b>	7,00
<b>Carafe (50cl)</b>	26,00
<b>Bottle</b>	39,00
Shiraz / Cabernet Sauvignon - Murray Darling, Australia	

<b>Rare Vineyards</b>	
<b>Glass</b>	5,50
<b>Carafe (50cl)</b>	19,50
<b>Bottle</b>	28,00
Carignan - Languedoc, France	

### PINKS

<b>Palm by 'Château L'Escarelle'</b> <b>Bio</b>	
<b>Glass</b>	6,50
<b>Carafe (50cl)</b>	26,00
<b>Bottle</b>	39,00
Grenache / Cinsault Côtes de Provence, France	

<b>Château Saint-Maur</b> <b>'You Are Maur' Rosé</b>	
<b>Bottle</b>	42,00
Mourvèdre / Cinsault / Ugni blanc Grenache - Côte d'Azur, France	

A delicious and summery rosé straight from the cellars of a top château from the Côte d'Azur! The hype of the summer. This wine has a peachy colour with golden reflections, an expressive and fruity nose with notes of white peach and red berries such as gooseberry. The palate is fresh and fruity with spicy notes of English candy.

### SOME LIKE IT SWEET

<b>Bernkasteler Riesling</b>	
<b>Glass</b>	6,00
<b>Carafe</b>	22,00
<b>Bottle</b>	33,00
100% Riesling - Moselle, Germany	

Fruity and slightly sweet wine with a beautiful light yellow colour and a fresh and open bouquet. Soft, juicy, mild taste with a nice balance between sweet and sour.

<b>Massandra</b> <b>Pinot Gris (white)</b>	7,00
<b>Massandra</b> <b>Black Doctor (red)</b>	7,00

ASK FOR OUR EXTENSIVE WINE LIST  
FOR MORE WINES BY THE BOTTLE.



BOLLEKE DE KONINCK VAN 'T VAT

## FOR THE LOVE OF BEER

Net zoals de barcrew van de Absinthbar staan Belgische bieren wereldwijd bekend om hun diversiteit en kwaliteit.

Het land telt meer dan 1500 verschillende biermerken, elk met unieke smaken en brouwmethoden. Van klassieke abdijbieren en trappistenbieren tot moderne speciaalbieren: Belgische bieren bieden voor elk wat wils. Bekende stijlen zijn onder andere blond, dubbel, tripel, lambiek en saison. Veel bieren worden op traditionele wijze gebrouwen, vaak door kleine, ambachtelijke brouwerijen. De complexe smaken en hoge brouwstandaarden maken België tot een van de belangrijkste bierlanden ter wereld.

We schenken met veel trots een 14-tal Belgische bieren, waarvan 4 van het vat. Als echte chauvinisten schenken we het liefst een echt Antwerps Bolleke of een Tripel d'Anvers van brouwerij De Koninck, maar Tank 7 uit Amerika is een al even grote lieveling. Daarbij spelen we een beetje vals, maar dit bier wordt door een wereld wereldvermaarde Belgische brouwmeester gebrouwen en is een internationaal eerbetoon aan de Belgische stijl! De toekomst is wat ons betreft aan de speciale bieren.

Omwille van het grote assortiment binnenlandse en buitenlandse topbieren werken we al heel lang samen met brouwerij Duvel Moortgat. Hun visie, liefde voor het ambacht en atypische marketing leiden tot een hele mooie samenwerking met ons. En ook op onze Cristal van het vat zijn we dol, een echte pint naar ons hart!

Schol! Santé! Proost!

[WWW.DUVELMOORTGAT.BE](http://WWW.DUVELMOORTGAT.BE)  
[WWW.CRISTAL.BE](http://WWW.CRISTAL.BE)  
[WWW.DEKONINCK.BE](http://WWW.DEKONINCK.BE)

## DRAFT BEER

### **Cristal 5,0° - 25cl** 3,50

Cristal still brews their lager according to the original recipe. That is why Cristal still tastes so pure, refreshing and is just that little bit different from the others. As an official supplier to the Royal Family it is truly the beer of kings and thus qualifies for our customers.



### **Bolleke 5,2° - 25cl** 4,50

This locally brewed Antwerp beer has a clear amber look, is malty and hoppy with hints of caramel and cinnamon. In Antwerp dialect, just order a "Bolleke Keuning".

### **Tripel d'Anvers 8,0° - 25cl** 5,50

Golden blond Belgian tripel with a great balance between fruity and hoppy scents with a sweet touch in the background.

### **Duvel 666 6,6° - 25cl** 5,00

The Duvel Moortgat family brewery is celebrating its 150th anniversary this year, with a new variant of Duvel, a mild, full-bodied blond Duvel with an alcohol percentage of 6,66%!

## BOTTLED BEER

### **Vedett Blond** 4,90

5,2° - 33cl

### **Vedett Extra White** 4,90

4,7° - 33cl

### **Vedett IPA** 4,90

5,5° - 33cl

### **Maredsous Bruin** 5,00

8,0° - 33cl

### **La Chouffe** 5,50

8,0° - 33cl

### **Liefmans Fruitesse On The** 4,20

Rocks 3,8° - 25cl

### **Liefmans Goudenband** 5,50

8,0° - 33cl

### **Tank 7** 5,40

8,5° - 33cl

### **Duvel** 5,50

8,5° - 33cl

### **Duvel Triple Hop** 6,00

9,5° - 33cl



LA CHOUFFE

## CHAUDFONTAINE WATERS

The only mineral water producer that has received EWS gold for leadership in sustainable water management: a European first! Our own pride from the Belgian Ardennes!

**Chaudfontaine - 20cl** 3,20  
Still and sparkling

**Chaudfontaine - 50cl** 6,00  
Still, medium-sparkling and sparkling

## SOFT DRINKS

**Coca-Cola / Light / Zero** 3,50  
**Fanta** 3,50  
**Sprite** 3,50

**Minute Maid**  
**Apple, Orange** 3,50

**Fuze Tea**  
**Sparkling Black Tea** 3,50  
**Fuze Tea Green Tea**  
**Mango Chamomile** 3,50

**Cécémel** 3,50

**Red Bull** 5,50

**Big Tom**  
**Tomato Juice Spiced** 4,50

**Fresh orange juice** 5,00



XL = 17 CM

HOMEMADE ICE TEA

**Homemade ice tea** 5,00  
Made from different tea blends with fresh lime, lemon and ginger and served in a BIG 45cl glass! You don't wanna miss out on this one!



### FEVER-TREE PREMIUM MIXERS

**Fever-Tree**  
**Indian tonic water** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Indian Light tonic water** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Mediterranean tonic water** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Elderflower tonic water** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Ginger Ale** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Ginger Beer** 4,70  
**Fever-Tree Pink**  
**Grapefruit soda** 4,70  
**Fever-Tree**  
**Ginger Beer Blood Orange** 4,70



## COFFEE BY CAFFÈ VERGNANO

With a passion for coffee since 1882, Caffè Vergnano is the oldest Italian coffee roaster led by the Vergnano family for 5 generations. We use the “Crema 800” coffee beans for the selection below, which is a blend of 80% Arabica and 20% Robusta giving a soft and delicate aroma with a perfect balance between taste and body.

<b>Coffee</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso (small)</b>	<b>3,50</b>
<b>Ristretto</b>	<b>3,50</b>
<b>Double espresso</b>	<b>6,00</b>
<b>Café latte</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,50</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>3,50</b>

All coffees can be enjoyed with almond milk or soja as a dairy-free alternative to milk.

## AFTER-DINNER COFFEE

<b>Appelmans coffee (Calvados)</b>	<b>9,00</b>
<b>Antwerp coffee (Elixir d’Anvers)</b>	<b>9,00</b>
<b>Irish coffee (Irish whisky)</b>	<b>9,00</b>
<b>Italian coffee (Amaretto)</b>	<b>9,00</b>
<b>Spanish coffee (Licor 43)</b>	<b>9,00</b>
<b>Jamaican coffee (Tia Maria)</b>	<b>9,00</b>
<b>Baileys coffee (Baileys)</b>	<b>9,00</b>
<b>French coffee (Cognac)</b>	<b>9,00</b>
<b>Parisienne coffee (Grand Marnier)</b>	<b>9,00</b>



## SATEMWA TEA

A 3rd generation family owned Tea Estate in the Shire Highlands of Malawi established in 1923. For nearly 100 years they have been crafting superior teas which are exported around the world. The latest editions to their range are a unique artisanal line-up of green, white, oolong, black and dark teas. The teas are made with love, passion and respect for the environment and communities around the estate. At Satemwa they believe in contributing to the improvement of Malawi's standard of living by crafting quality products.

<b>Black earl grey</b>	<b>3,50</b>
<b>Green</b>	<b>3,50</b>
<b>Green mint</b>	<b>3,50</b>
<b>Black &amp; white</b>	<b>3,50</b>

A nice breakfast blend.  
60% black tea, 40% white tea  
from Malawi.

<b>White hibiscus passion &amp; peach</b>	<b>3,50</b>
---	-------------

Small pieces of rosehip and  
natural aromas of passion  
& peach.

<b>Detox – lemon</b>	<b>3,50</b>
----------------------	-------------

A good substitute for your  
original lemon tea. 50% lemon  
verbena, 50% lemongrass.

<b>Fresh mint tea</b>	<b>4,50</b>
<b>Fresh ginger tea</b>	<b>4,50</b>

## OLD SCHOOL CHOCOLATE MILK

**Old school chocolate milk** 3,70  
That sweet hot Cécémel.

**Creamy chocolate milk** 4,00  
That sweet hot Cécémel  
with fresh & silky cream on top!

## BARFOOD

*We take great pride in serving the best food for you to combine with your selection of drinks. And if you're feeling a bit peckish, please do not hesitate to go for a comfort snack or a more gastronomical bar bite!*



34

SLOW DRIED TRADITIONAL SERRANO HAM

### **Vegetarian Indian Samosa (10 pieces) 7,00**

Homemade vegetarian curry samosa with Bombay-Bali sauce

### **Appelmans Bar Platter 19,00**

Cold tasty bites: hummus, Manchego cheese, home marinated olives, serrano ham, tomato salsa. Served with breadsticks & Mediterranean toast.

### **Mixed Hot Bar Snacks 15,00**

The ultimate HOT snack platter: funky fried Torpedo shrimps, fried cod fish kibble, Van Dobben's crunchy deep-fried meatballs (bitterballen), chicken spring rolls and vegetarian curry samosas. All served with Thai chili sauce.

### **Bitterballen (8 pieces) 11,00**

Fried meat croquettes with a mustard honey mayo.

### **Tomato Crostini (10 pieces) 8,00**

Italian tomato salsa, Mediterranean toast. Italian flavours all the way.

### **Kibbeling (10 pieces) 12,00**

Fried cod fish kibble with home-made tartar sauce and lemon.

### **Squid 11,00**

Flavoured and fried pieces of squid served with tartar sauce

### **Nacho 10,00**

Tortilla, salt nachos, guacamole, creamy cheddar, salsa fresca, sour cream, jalapeños.

### **Slow dried traditional Serrano Ham 9,00**

Beautiful, 12 months-dried premium ham from Spain. Served with an assortment of bread, breadsticks and Tierenteyn mustard-mayo dip.

### **Frietje "Speciaal" 8,00**

Thick Belgian fries, finished off with tartufata mayo-dressing and grated parmesan.

### **Dips 17,00**

Italian tomato salsa, guacamole, hummus, Mediterranean toast & nachos.

## Say Cheese

18,00

4 Belgian cheeses selected by the world famous cheese Masters Van Tricht.

Served with a compote of apricot, Antwerps "roggeverdommeke" bread from "The Bakery" by Kenney.



We recommend three drinks to pair with our cheese platter:

### Port Morgadio da Calçada LBV

7,50

A beautifully aged red port, directly from the Douro region.

### Liefmans Goudenband

8,0° - 33cl

5,50

A perfect partner for these cheeses.

### Porto Cocktail

12,00

A lovely creation from our head bartender Wim Deweerdt. 42 Below vodka stirred with Taylor's White Port, Butterscotch liqueur, Frangelico and walnut bitters.

## CHEESES

### 1. Neteling

Belgian goat cheese made from raw milk from the Kempen region. Farm-made and sprinkled with salted charcoal ash, this cheese was developed in collaboration by Michel Van Tricht and Veerle & Paul from the Polle goat farm. Inspired by the French Valencay, it develops a beautiful grey and blue rind when properly matured. Named after the Nete River, which flows near the cheesemaker.

### 2. Westmalle

To the sea, which makes the grass salty and gives it a full flavour. A trappist cheese made from pasteurized milk in the village of the same name. The monks use 100% natural ingredients, including milk from their own cows. No preservatives or colourings are used, so the cheese changes colour slightly when the cows graze in fresh spring meadows versus being housed during winter.

### 3. Landloperke

Inspired by Portuguese cheese-making traditions, this cheese uses vegetable rennet from the cardoon plant, giving it a bitter note and complexity. Originally made by Hegget Cheese Farm in Merksplas, it was one of the first Belgian producers to use this rennet. Production has since moved to Little Cheese Farm in Lotenhulle. The result is a spoonable cheese made from raw cow's milk, wrapped in a cloth to maintain its shape. Named after the vagrants' colony that once existed in Merksplas.

### 4. Pas de Geuze

A sharp blue cheese made from organic raw cow's milk. Produced by the cooperative cheesemaker Het Hinkelspel in Sleidinge, East Flanders, with milk sourced from farmers in the Westhoek region. The cheese is aged for 6 to 8 weeks, then an additional 2 weeks in Cuvée René Gueuze from Lindemans brewery.



# GROTE

GEZELSCHAPPEN IN  
BRASSERIE APPELMANS





Brasserie Appelmans leent zich bij uitstek voor het ontvangen van groepen. Pal in de bruisende Antwerpse binnenstad, en letterlijk en figuurlijk in de schaduw van de kathedraal, wordt u er ontvangen in een stijlvol kader. Door de polyvalente indeling van de brasserie met zijn twee mezzanines en twee bars zijn we erg flexibel en kunnen we gemakkelijk groepen van 20 tot 180 personen plaatsen. Ook een volledige of gedeeltelijke afhuring is perfect bespreekbaar; graag werken we dit tot in detail uit.

De twee gezellige mezzanines van "Brasserie Appelmans" hebben beide interessante troeven. De kleine mezzanine, die over de brasserie en de bar uitkijkt, biedt plaats aan groepen tot 50 personen. De grote mezzanine biedt plaats aan groepen tot 75 personen en beschikt eveneens over een private bar die gebruikt kan worden voor het aperitief of voor een leuke receptie.

Bent u op zoek naar dé perfecte locatie voor een lunch, diner, receptie, seminarie, bedrijfsfeest, cocktailworkshop of presentatie, dan ontvangen wij u graag in Brasserie Appelmans. Ook voor uw vergaderingen tot 50 personen zijn we perfect uitgerust met een

beamer en presentatiescherm. Dit kan altijd gecombineerd worden met een fijne lunch of diner voor uw gezelschap.

Voor elke gelegenheid ontwikkelen we specifieke formules en stellen we klassieke Belgische gerechten en hun moderne varianten voor. Presentatie, kwaliteit, "back to basics" en een goede prijs-kwaliteitsverhouding zijn troeven waar we graag mee uitpakken. We hebben standaard drankenformules met verschillende huiswijnen, maar bieden op verzoek ook arrangementen met meer verfijnde wijnen aan. Op onze drankenkaart vindt u een uitgebreide keuze aan topwijnen, waarbij onze sommelier u graag verder helpt.

Ook vegetariërs of mensen met speciale dieetwensen zijn uiteraard van harte welkom in Brasserie Appelmans. Breng ons tijdig op de hoogte en wij passen zeer graag en op een creatieve manier onze gerechten aan.

Onze groepscoördinator werkt graag een gepersonaliseerde offerte voor u uit en houdt daarbij rekening met al uw wensen.




SCAN QR-CODE EN ONTDEK  
ONZE GROEPSFORMULES



U kunt rechtstreeks contact opnemen met onze coördinator door een mail te sturen naar: [groepen@brasserieappelmans.be](mailto:groepen@brasserieappelmans.be)





Gault & Millau 13 | 20 

## ONTDEK ONZE ANDERE BROEDERS & ZUSTERS VAN DE TASTE! GROEP

# MONROE

Old world elegance  
with a touch of  
modern boldness

Welkom bij Bar & Bistro Monroe.

Ontdek ons gezellige zusterrestaurant op het Antwerpse Zuid. De Gentplaats vormt de brug tussen het Oude en het Nieuwe Zuid en daarin vonden we niet alleen inspiratie voor onze food & drinks, maar dat vertaalde zich ook in het design. In samenwerking met ontwerper Kurt Hereygers van architectenbureau Not Before Ten creëerden we een sfeervolle zaak waarin je een combinatie van klassieke elegantie en moderne eigenzame elementen terugvindt.

Gastvrijheid staat centraal bij ons en we nemen je graag mee in de mooie en lekkere wereld van onze à la carte bistro en relaxte bar. Iedereen vindt zijn gading in Monroe, of je nu komt voor een goed glas bier, een lekker glas wijn, een vakkundig gemaakte cocktail, een lekker bistrogerecht of voor een uitgebreid diner. GENIETEN schrijf je bij ons in hoofdletters en doe je zowel binnen, in onze stijlvolle bar & bistro, als buiten op ons heerlijk ruime en mediterrane terras. Een tête-à-tête, zakenlunch, familiediner, een feest in de bar met vrienden of een totale afhuring voor een geweldig evenement?!

We've got you covered!





V.L.N.R. CHRISTOPHE SCHEERLINCK, AXEL D'HEUR,  
 REMON BOUWMEESTER, YUNI HERREMANS,  
 NICOLAS JANSSENS, VADIM VESTERS

## Bar

De bar is het kloppend hart van onze zaak. Hoofdbartender Yuni Herremans zorgt samen met zijn getalenteerde team voor een mooie selectie van dranken en warme gastvrijheid.

## Bistro

Vertrekkende vanuit een goede solide basis van bistroklassiekers uit Frankrijk, Italië en Spanje vult chef Vadim Vesters en zijn team onze kaart aan met eigenwijze en lichtere gerechten die de “modern boldness” van onze bistro typeren. Een selectie van fijne ingrediënten, traditioneel vakmanschap, respect voor de seizoenen gecombineerd met een excellent gevoel voor gastvrijheid door Nicolas Janssens en zijn zaalteam zorgden ervoor dat Gault&Millau ons team beloonden met 13/20 in hun gids.

## Venueverhuur

Monroe werd het afgelopen jaar meerdere keren in zijn totaliteit afgehuurd. Of het nu voor filmopnames was, voor een sprankelend huwelijksfeest of voor een business-event, wij stonden in voor alle details in samenspraak met onze opdrachtgever(s).


Ons groepen- & eventteam, onder leiding van Danyelle van Thoor, staat je graag bij om er een onvergetelijke ervaring van te maken.

Contacteer ons vrijblijvend via [groepen@bistromonroe.be](mailto:groepen@bistromonroe.be)

Gentplaats 1, 2000 Antwerpen  
[www.bistromonroe.be](http://www.bistromonroe.be)  
[info@bistromonroe.be](mailto:info@bistromonroe.be)  
 Tel: +32 248 95 95  
 f @ bistromonroe





Gault & Millau **13** | 20 

## BS | BLACK SMOKE BBQ BAR, ROOFTOP

WIPE YOUR MOUTH, THERE IS A TINY LITTLE BULLSHIT AROUND YOUR LIPS

### #LETSTURNUPTHEHEAT

Black Smoke brengt serious BBQ naar het hart van Antwerpen en heeft een bar, een BBQ-restaurant en een rooftopbar in de zomer waar alles draait om een ding: ambacht.

### #BSRESTOBAR

Get your drink on! Welcome to our hole in the wall: de Black Smoke Bar & Resto. In deze sinistere ruimte trof je ooit de fermentatietanks van de stadsbrouwerij. En nu? Een sfeervolle bar waar alles draait om het

vloeibare ambacht, gecombineerd met een volwaardige restaurant-ervaring. Laat een cocktail shaken of stirren door het barteam dat, onder leiding van Jonathan Scheerlinck, top-level drinks serveert. Liever een pintje? No worries! De twaalfkoppige tapinstallatie met de hemelse bieren van Brouwerij De Koninck & Friends tapt elke dorst weg.

Naast het volledige à la carte restaurantmenu bevat de bar-kaart BBQ-inspired bites & snacks die er nu net voor zorgen dat je – ondanks al dat vloeibare geweld – nuchter genoeg blijft om nóg een rondje shots van de buurman te overleven. We've got you covered!

### Music please!

Onze verschillende resident dj's, aangevuld met andere (inter)nationale toppers, staan op vrijdagen in voor de nodige diner- & barvibes. Bovendien is onze bar de perfecte







PITMASTER  
ISABEL RODRIGUES



BARMANAGER  
JONATHAN SCHEERLINCK

MANAGER  
WESLEY VAN DAELE

plaats om onze regelmatig terugkerende club nights of livebands te komen ontdekken.

Onze bar & resto kan ook afgehuurd worden voor private events of unieke parties.

### #BSRESTO

Op de 3e verdieping tref je het vurige hart van Black Smoke: het BBQ-restaurant. Passeer bij binnenkomst de hell's kitchen waar pitmasters het razende vuur bedwingen in onze showkeuken. Snuif de rook van onze houtgestookte ovens en grills en besef: je bent binnengestapt in de wereld van het ambachtelijke barbecueën. Loop verder langs de XL chefs table en neem plaats in de unieke ambiance van het restaurant in de voormalige brouwkamers.

De gerechten van Black Smoke zijn geschoeid op de Amerikaanse BBQ-tradities en verrijkt met Europese flair. Het hart van de menukaart zijn de 'low and slow'



bereide gerechten die op een geïmporteerde Amerikaanse smoker op lage temperaturen en diverse houtsoorten voor lange tijd gerookt worden.

Als vuursommeliers spelen de pitmasters met kruiden, sauzen, ingrediënten en temperaturen. Dat resulteert in robuuste gerechten met verfijnde smaken. Denk: 16 uur lang traag gegaarde varkensschouders, Texas-style beef ribs en fingerlickin' spare ribs. De 'hot and fast' dishes, exclusief bereid op onze 100% traditional Argentijnse, custom-made houtgestookte parrilla grill verwennen zowel de steak-, fish- en veggeliovers.

Let the BBQ experience begin ...

Boomgaardstraat 1, 2018 Antwerp  
www.blacksmoke.be  
smoke@blacksmoke.be  
Tel: +32 230 75 73  
f @ blacksmokeantwerpen

MEER INFORMATIE





## BOEK BAR & FOOD

**KIJK MEE ACHTER DE SCHERMEN  
VAN BRASSERIE APPELMANS!  
COCKTAILS, GERECHTEN  
EN MUZIEK**

Al 20 jaar scoort de Antwerpse Brasserie Appelmans met haar 'gevaarlijke' absint, verrassende cocktailkaart, mix van klassieke en hedendaagse brasseriegerechten en de opzweepende muziek van haar dj's. Een avondje uit in Appelmans is altijd feest!

Kasper Stuart – de man achter het Appelmans-succes – en culinair journalist Marc Declercq duiken achter de schermen van de po-

pulaire Antwerpse brasserie. Ze ontsluiten de geheimen van hun favoriete absints, vermouths, tiki-cocktails, all-time bar classics, after-dinner en biercocktails, met als kers op de taart de recepten van de lekkerste barfood. Recht uit de keuken van Appelmans komen de recepturen van de 50 populairste brasseriegerechten met bijbehorende bierpairing. De befaamde Appelmans-dj's voegen er bovendien hun favoriete afspeellijsten aan toe. 20 jaar muziek die nog steeds niet gedateerd is ... net zoals Appelmans zelf!

**NIUWSGIERIG GEWORDEN?  
VRAAG GERUST EEN INKIJK-  
EXEMPLAAR AAN DE BEDIENING  
OF SCAN DE QR-CODE VOOR EEN  
ONLINE PREVIEW.**



# COLOFON

Dit magazine kwam mede tot stand dankzij de bijdrage van:

## ONZE PARTNERS

Bacardi-Martini, Alcobrands, Nicolas Feuillatte Champagne,  
Duvel Moortgat, Ad Bibendum, Global Wineries, Cinocco, Fever-Tree,  
Dell'oro en Caffè Vergnano

---

## FOTOGRAFEN

Lennert Deprettere, Jens Mollenvanger, Kris Vlegels en Christian Smits

---

## GRAFISCHE VORMGEVER

Eddy Vergauwen

---


## COPYWRITING EN EINDREDACTIE

Wendy Vercauteren

---

## DRUKKERIJ

zwartopwit - duurzaam drukwerk  
[www.zwartopwit.be](http://www.zwartopwit.be)



**BRASSERIE APPELMANS & ABSINTHBAR**  
PAPENSTRAATJE 1 - 2000 ANTWERP - +32 3 226 2022  
WWW.BRASSERIEAPPELMANS.BE | INFO@BRASSERIEAPPELMANS.BE  
f @ BRASSERIE.APPELMANS.ABSINTHBAR

LIQUIFIED BY

GREY GOOSE      **JIM BEAM**      Maker's Mark  
FEVER-TREE      BACARDÍ      Duvel      *Nicolas Feuillatte*