



Hartelijk welkom bij Grand Café Restaurant De Veestallen!

De Veestallen is de oorspronkelijke naam van dit toenmalige café-restaurant en hotel in 1926 met bijbehorende veestallen.

Het bedrijf was gelegen in landelijk gebied direct naast de plaatselijke veemarkt. Veehandelaren, keurmeesters en boeren van de veemarkt konden hier overnachten.

Voor het meegebrachte vee waren er stallen achter het pand.

De nieuwe veestallen is eigentijds en laagdrempelig met een comfortabel en warm interieur. Een restaurant, grand café en brasserie met terras waar een breed publiek zich mag thuis voelen voor lunch, borrel of diner.

Geniet van ons 4 gangen menu van de chef, zeevruchten specialiteiten
of a la carte.

Wij serveren meerdere wijnen per glas en adviseren u graag bij uw wijnkeuze.

Indien u speciale wensen heeft dan horen wij dit graag.

Fijne avond!

Richard , Sahila & Team Veestallen

Brood met lekkers 4.50

Italiaanse bol met aioli en olijven tapenade

MENU VAN DE CHEF

4 gangen menu 29,-

Wijnarrangement 19.50 Glas wijn los 5.50

VOORGERECHTEN

Entree deluxe 24

Iberico ham | gebakken coquille | eendenleverkrullen | mesclun | truffelmayo

Zalm & tonijn 14

Quinoa | wakamé | ei 64 graden | wasabi mayonaise | soja/ponzu dressing | nori chips

Carpaccio 15

licht gerookt | truffelolie | oude Rotterdammer | geroosterde pijnboompitjes

Supplement eendenleverkrullen 5

Salade blauwe kaas & peer 12 M

Geroosterde pompoen & biet | peer | blauwe kaas | walnoten | pijnboompitten | quinoa

Eendenborst 12

Zacht gegaard | artisjok | zwarte knoflook | gerookte paddenstoel | sojaboon

SOEP &/of TUSSENGERECHT

Romige schaaldieren bisque 9

Gamba | kruidentoast | rouille

Heerlijke soep van de dag 8 M

Heerlijke soep vers bereid door de keukenbrigade

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas 28

In roomboter gebakken | gestoofde ui | aardappelgratin | haricots verts | bospeen
Supplement gebakken eendenlever 5

Zalm van de green egg 21

Frisse limoenrisotto | gesauteerde spinazie | haricots verts | bearnaisesaus

Steak tartare met friet 23

Gehakte beef | cornichons | piccalilly | ei 64 graden | mayonaise | uitje | kappertjes

Dorade op de huid gebakken 20

Babymais | sugarsnaps | romige aardappelmousseline

Kalfsoester 24

Roseval | Romanesco | pompoen/pastinaak crème | kalfsjus

Spinazie lasagne 17 (M)

Spinazie | kruidenroomkaas | tomaat | courgette | basilicumsaus

Schaal en - schelpdieren

Zeeuwse oesters 3 pst.

Citroen | rode wijnazijn

Zeeuwse oesters gratin 3 pst.

Uit de oven | Parmezaan | bisque

Halve kreeft koud 21

Salade | limoenmayonaise

Gebakken gamba's 22

Knoflookboter | zeekraal | groenten | friet

Hele kreeft 36 Halve kreeft 21

Gekookt | seizoen groenten | risotto | bearnaise

Plateau fruits de mer lauwwarm 37 p.p. (va 2 pers)

Oester | ½ kreeft | scheermes | coquille | mosselen | kokkels | tapijtschelpen | gamba's

DESSERTS

Tarte tatin 8

Appeltaartje | crème anglaise | roomijs gezouten karamel

Chocolade savarin 8

Savarin | amarene gel | amarene mousse | chocolade crumble | chocolade ijs

2 bonbons van we love chocolat 2,50

"we love chocolat"

Kaasbordje van Hendrik & Marcella 12

Binnen- en buitenlandse kaasjes van Hendrik en Marcella met bijpassend garnituur

Voor koffie, thee en digestieven verwijzen wij u naar het drankenkaartje op uw tafel

VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Tomatensoepje 4

Friet met frikandel, kroket of kipnuggets 8

Spinazie Lasagne 7

Kinderbeker met vanille-ijs & verrassing 4

- u kunt bij ons een Verwen & Giftcard in elk gewenst bedrag bestellen
- voor recepties, feesten, verjaardagen, bruiloften en bedrijfsborrels bent u ook bij ons aan het juiste adres. Vraag naar de mogelijkheden