



## **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 de boeren van de veemarkt konden hier overnachten. Voor het meegebrachte vee waren er stallen achter het pand aanwezig.

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, a la carte**  
of **zeevruchten specialiteiten.**

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

### **Grote gezelschappen**

Voor gezelschappen vanaf 10 personen bieden wij een speciaal 4 gangen keuzemenu aan voor 29,50 euro.

Ook kunt u bij ons uw borrel, bedrijfsuitje, verjaardag, bruiloft of walking dinner organiseren.

Vraagt u naar de mogelijkheden.

**Betaald parkeren tot 20.00 uur**

## SCHAAL EN - SCHELPDIEREN

Zeeuwse oesters 275 pst.

Citroen | rode wijnazijn

Warme oesters Aziatisch 3.- pst.

Soja | sesam | bosui | pepertje

Halve kreeft koud 2150

Salade | limoenmayonaise

\*\*\*

Hele kreeft 3750

Gekookt | seizoen groenten | risotto | bearnaisesaus

Halve kreeft 2450

Gekookt | seizoen groenten | risotto | bearnaisesaus

Plateau fruits de mer lauwarm 3950 pp. (va 2 pers)

Oesters | ½ kreeft | scheermessen | coquilles | mosselen | kokkels  
tapijtschelpen | gamba's | frietjes & salade

## MENU VAN DE CHEF

4 gangen verrassingsmenu 32.50

Wijnarrangement 19.50 Glas wijn los 5.50

Wenst u het menu uit te breiden naar meerdere gangen dan rekenen wij 8.50 per gang extra.

Toscaans brood | aioli | pesto | tomaten tapenade 5.50

## VOORGERECHTEN

Voorgerecht menu van de chef 12.50

Laat u zich verrassen...

Carpaccio 13.50

Runder carpaccio | pijnboompitten | Parmezaan | truffel mayonaise | gefrituurde kappertjes  
kruiden croutons | zwarte olijf  
*extra eendenleverkrullen 5*

Coquille & chorizo 16,-

Dun gesneden coquille | chorizo crème | komkommer zoetzuur | bieslook mayonaise  
limoen-tijm schuim | truffelaardappel chips | algenpoeder

Rilette schelvis 14.50

Tartaar van zacht gegaarde schelvis | rivierkreeft staartjes | wortelcouscous | tandoori crème  
venkel | oesterzwam

Oriental Caesar 12.75

Gekruide kippendij | ansjovis-miso crème | nori | kwartel ei & crème | Romaine sla  
Parmezaanse kaas | Singapore lak

Geitenbrie & watermeloen 14,- (M)

Zachte geitenbrie | watermeloen green egg | pijnboompit | balsamico dressing  
geïnfuseerde cherrytomaat | bieslook mayonaise

Bisque 11.50

Romige schaaldierensoep | gamba & rivierkreeft | forel ei | kruidenolie | rouille | kruidentoast

Wisselende verrassing soep 9.50

Laat het u vertellen of gewoon verrassen...

## HOOFDGERECHTEN

### Ravioli knolselderij 17,75 M

Ravioli knolselderij | tomaten tapenade | baba ganoush | pesto | rucola | Gruyère  
velderwten | geroosterde hazelnoten

### Kabeljauw 23,50

Gebakken kabeljauwhaas | kruidenkorst zwarte knoflook | fregola fenegriek  
crème spinazie | bimi

### Zalm gegrild 23,50

Big green egg | risotto | cherrytomaat | antiboise | geroosterde bloemkool

### Eendenborstfilet & boutje 24,50

Gebakken eendenborst | gekonfijte eendenbout | mousseline zoete aardappel  
venkel & sinaasappel | chioggia biet | Singapore lak | gezouten citroen

### Entrecote 25,-

In roomboter gebakken | bearnaise | kriel | little gem | sugar snaps | velderwten

### Lamsfilet & rendang 26,-

Gebakken filet | lamsstoof | stamppotje bataat & rucola | oesterzwam | groene asperges  
honing haricots verts

### Hoofdgerecht menu van de chef 22,50

Laat het u vertellen of gewoon verrassen...

## VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Tomatensoepje 4.50

Friet met frikandel, kroket of kipnuggets 8.50

Spaghetti Bolognese 9.50

Kinderbeker met vanille-ijs & verrassing 4.50

## DESSERTS

### Witte chocolade & karamel 9.50

Bombe witte chocolade mousse | pure chocolade ganache | merengue  
karamelijs | gezouten karamel

### Perzikaartje 9.50

Perzik | perzik compote | pecannoot crumble | yoghurt ijs | gel van perzik

### Dessert menu van de chef 8.50

Laat u verrassen of...

### 2 bonbons van "we love chocolate" 2.75

Heerlijke bonbons van "we love chocolate" van Juliette uit Lange Brugstraat Breda  
(*verkozen tot een van de beste chocoladewinkels van Nederland*)

### Gebak uit onze vitrine va 4.50

Divers heerlijk huisgemaakt gebak zoals dadeltaart, savarin, cheesecake en appelgebak

### Kaasbordje van Hendrik & Marcella 12.50

Binnen- en buitenlandse kaasjes met truffelhoning van Hendrik en Marcella  
Valkeniersplein, Ginneken  
(*verkozen tot beste kaasspecialzaak van Nederland*)

#### *Tip:*

*wij hebben heerlijke begeleidende dessertwijnen, sherry's en port voor bij uw dessert of kaas. Wilt u liever een lekkere koffie, vraagt u dan naar onze koffiekaart.*

• u kunt bij ons een Verwen & Giftcard in elk gewenst bedrag bestellen.

• voor recenties, feesten, verjaardagen, bruiloften en bedrijfsborrels bent u ook bij ons aan het juiste adres. Vraag naar de mogelijkheden.