



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.

Grote gezelschappen

Voor gezelschappen vanaf 10 personen bieden wij een 4 gangen keuze menu aan voor 29 euro.

Ook kunt u bij ons uw borrel, bedrijfsuitje, verjaardag, bruiloft of gezellige walking dinner organiseren.
Vraagt u naar de mogelijkheden.

SCHAAL EN - SCHELPDIEREN

Zeeuwse oesters 2,75 pst.

Citroen | rode wijnazijn

Zeeuwse oesters gratin 3,00 pst.

Uit de oven | spinazie | pernod | geitenkaas

Halve kreeft koud 16,50

Salade | limoenmayonaise

Gebakken gamba's 22,50

Knoflookboter | zeekraal | groenten | friet

Hele kreeft 36,50

Gekookt | seizoen groenten | risotto | bearnaise

Halve kreeft 21,50

Gekookt | seizoen groenten | risotto | bearnaise

Plateau fruits de mer lauwwarm 37,50 p.p. (va 2 pers)

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

MENU VAN DE CHEF

4 gangen menu 29,-

Wijnarrangement 19,50 Glas wijn los 5,50

Brood met lekkers 4,50

Italiaanse bol met aioli en olijven tapenade

VOORGERECHTEN

Romige schaaldieren bisque 8,50

Soep schaaldieren | gamba | kruidenrooster | rouille

Heerlijke soep van de chef 7,50 (M)

Heerlijke soep vers bereid door de keukenbrigade

Asperge & garnaal 14,-

Gegrilde asperges | Hollandse garnalen | ei 64 graden | asperge mousse | peterselie | dragon schuim schaaldieren

Coquille carpaccio 14,75

Sinaasappel vinaigrette | pancetta | passievrucht krokant & gel | radijs zoet zuur | edamame

Carpaccio 12,75

Lichtgerookt | Parmezaan | truffel olie & mayonaise | pijnboompitjes

Supplement gebakken eendenleverkrullen 5

Steak tartar 13,50

Kerrie bloemkool | gerookte beukenzwammen | crème eigeel | truffel | kruidenrooster | Hollandaise

Gepekeld en gerookte eendenborst 12,75

Briochebroodje | vijgenchutney | mesclun | zoete appeltjes

Extra gebakken eendenlever of eendenleverkrullen 5

Flammkuchen mediterraan medium 11,75 (M)

Geitenkaas | tomaat | pesto | courgette green egg | aceto balsamico stroop | rucola

HOOFDGERECHTEN

Sliptong 21,50

In roomboter gebakken | velderwten | babymais | groene asperge green egg | krieltjes | geklaarde boter

Schelvis & gamba 22,75

Risotto fenegriek | cherry tomaat vlierbloesem-aceto | spinazie | geschroeide mais

Zacht gegaarde kalfssukade 23,50

Sous vide met kruiden | zoete aardappel | haricots verts | paprika | zilverui | saus bordelaise

Asperges & gegrilde zalm 24,50

Big green egg gegrild | Hollandse asperges | krieltjes | sugar snaps | Hollandaise

Asperges à la flamande 24,50

Asperges | ambachtelijke ham | gekookt eitje | krieltjes | geklaarde boter

Ossenhaas 28,50

In roomboter gebakken | roseval aardappel | romanesco | radijs | bospeen
Extra gebakken eendenlever 5

Portobello uit de oven (M) 17,50

Risotto fenegriek | spinazie | artisjok | camembert | pesto

Hoofdgerecht menu van de chef 18,50

VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Tomatensoepje 4

Friet met frikandel, kroket of kipnuggets 7

Stukje vis of vlees met risotto of frietjes 13,50

Kinderbeker met vanille-ijs & verrassing 4

DESSERTS

Parfait stroopwafel 7,50

Amandelcrunch | koffieschuim | macaron | karamelsaus | karamelslagroom

Chocolade & peer 7,50

Pure chocolademousse | gepocheerde peer | perenchips | gel peer | chocolade spekkook

Dessert menu van de chef 7,50

2 bonbons van "we love chocolat" 2,75

Heerlijke bonbons van "we love chocolat" van Juliette uit Lange Brugstraat Breda

Gebak uit onze vitrine va 3,90

Kaasbordje van Hendrik & Marcella 12

Binnen- en buitenlandse kaasjes met truffelhoning van Hendrik en Marcella Valkeniersplein Ginneken

- *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*