



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 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.

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

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

Betaald parkeren tot 20.00 uur

4 GANGEN MENU VAN DE CHEF 34.50

WIJNARRANGEMENT 19.50 | GLAS WIJN LOS 5.50

BREEKBROOD CITROEN & ZEEZOUT 5.50

Aioli | pesto | tomaten tapenade

OESTERS

ZEEUWSE OESTERS 16

6 stuks | citroen | rode wijnazijn

OESTERS ASIAN (*lauwwarm*) 18

6 stuks | XO | sukiyaki | peterselie

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

TOM YUM 8.50 (V)

Licht pikante heldere soep | citroengras | Thaise basilicum | kaffir | paddenstoelen

BISQUE 11.50

Schaaldierensoep | gamba & rivierkreeft | forel eitjes | kruidenolie
kruidentoast | rouille

MILLEFEUILLES & VITELLO TONATO 12

Rosbief rosé | krokant van harde tarwe | crème gerookte tonijn
kappertjes | soft shell crab

HEILBOT SOUS VIDE 14

Parelcouscous | doperwt | edamame | vinaigrette van kalamansi

KOMKOMMER & COURGETTE 11 (V)

Komkommer zoetzuur | foam groene appel | dressing geroosterde courgette &
pittenmix | tempura portabella | kruidentuintje

CARPACCIO GEROOKTE RIBEYE 12

Parmezaan | truffelolie | pijnboompit | crostini | truffelmayonaise
Supplement eendenleverkrullen 5,-

HALVE KREEFT 21.50

Salade | limoenmayonaise

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW & BLACK TIGER 24

Op de huid gebakken | bospeen | crème gegrilde venkel
black tiger in knoflookboter | schaaldierensaus | bieslookolie

TRIO VAN KALF 25

Biefstuk Green Egg | stoof | kroket | kruidenmousseline | koningsboleet
bimi | jus de veau

PARELHOEN 22

Parelhoen in eigen jus bereid | gevogelte jus met Madeira
buidelzwam | parelgort & fenegriek

OSSENHAAS VAN DE GRILL 28.50

Gekonfijte zoete aardappel | paddenstoelen | knolselderij | haricots verts | truffeljus
Supplement gebakken eendenlever 5,-

TONIJN SEMI-RAW 26

Green Egg | limoenrisotto | gebrande zilverui | haricots verts | gegrilde paprika
knoflookolie & soja

LINGUINE AL LIMONE 17 (V)

Pasta met tomaat & rucola | geïnfuseerde buratta | gegrilde tofu
brunoise van vegetarische kip | antiboise met vleugje citroen

HELE KREEFT 37.50

Gekookt | risotto | jonge groentjes | hollandaisesaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

PLATEAU FRUITS DE MER LAUWWARM 38.50 P.P. (vanaf 2 pers.)

oesters | ½ kreeft | scheermessen | coquille | mosselen | kokkels
tapijtschelpen | gamba's | frietjes & salade



DESSERTS

PERZIK 9

Taartje van perzik | champagne | Sabayon | sorbet | yoghurt | roze peper

CHOCOLADE 9

Madeleine | chocolademousse | roomijs | chocolade crumble
vlierbloesem | merengue

DESSERT MENU VAN DE CHEF 8

Vraag ernaar of laat u zich verrassen...

KAASBORDJE VAN HENDRIK & MARCELLA 12.50

Binnen- en buitenlandse kaasjes van Hendrik en Marcella met
dadeltaart & truffelhoning

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

- *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.*