



**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 of à la carte gerechten.

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 45**

**WIJNARRANGEMENT 26 | GLAS WIJN LOS 7**

### **BREEKBROOD CITROEN & ZEEZOUT 6**

Aioli | pesto | tomatentapenade

### **OESTERS**

#### ZEEUWSE OESTERS 18

6 stuks | citroen | rode wijnazijn

#### OESTERS GRATIN (*lauwwarm*) 21

6 stuks | bisque | Parmezaan

### **VOOR- EN TUSSENGERECHTEN**

#### VELOUTÉ GEBRANDE MAIS (*eventueel ook vegetarisch*) 9.50

Chorizo | bieslookolie | crostini gerookte roomboter

#### BOUILLABAISSE ASIAN STYLE 14.50

Schaaldierensoep | pompoen | bosui | kokos | gamba | mossel | kabeljauw | zalm

#### CARPACCIO LAMSHAM 16

Geroosterde groene asperge | mierikswortelmayonaise | espuma van asperge

#### GEITENKAAS & PUNTPAPRIKA (V) 12.50

Crème gepofte pastinaak | Bettine geitenkaas | crunch pecannoot | gemarineerde artisjok  
gekarameliseerde witlof | zelf gefermenteerde knoflook | vinaigrette paprika & imkerhoning

#### GESTOOMDE VIS EN PAPILOTTE 13

Witte aspergekopjes | visfumet | kaffir limoen | julienne van groenten

#### CARPACCIO GEROOKTE RIBEYE 14

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

#### HALVE KREEFT 28.50

Salade | limoenmayonaise

**HOOFDGERECHTEN**

**DUO VAN KALF 24.50**

Kalfsribeye | kalfssukade | krieltjes | witlof | radijs | biet | kalfsjus

**ZALM SEMI-RAW 24.50**

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

**OSSENHAAS VAN DE GRILL 32.50**

Bataat | gestoomde venkel | bladerdeeg | truffeljus  
Supplement gebakken eendenlever 5.50

**ENTRECOTE & ASPERGES 26.50**

Asperges geeraard in nootmuskaatboter | roségebraden kalfsentrecote  
voorjaarsgroenten | crème van zoete aardappel | kalfsjus

**TRUFFELRISOTTO (V) 19**

Gerookte paddenstoelen | tempura paddenstoel | Tahoon Cress | groene kruidenolie  
jus de cèpes  
Supplement vers geschaafde truffel 5,-

**HELE KREEFT 44.50**

Gekookt | risotto | jonge groentjes | schaaldierensaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise*

**DESSERTS**

**PEER 9.50**

Crèmeux | spongecake | chantilly | yoghurt crumble | dulce de leche | walnotenijs

**AARDBEIENTAARTJE 9.50**

Taartje gelei rood fruit & verse gemarineerde aardbeien | ganache witte chocolade  
aardbeiensorbetijs

**SCROPPINO 9**

Wodka | prosecco | citroensorbet

**ESPRESSO MARTINI 9**

Tia Maria | wodka | espresso

**KAASBORDJE VAN HENDRIK & MARCELLA 14**

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.*