



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 | olijventapenade

OESTERS

ZEEUWSE OESTERS 18

6 stuks | citroen | rode wijnazijn

OESTERS GRATIN (*lauwwarm*) 21

6 stuks | bisque | Parmezaan | crème fraîche

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

ZUPPA DI VERDURE (*eventueel ook vegetarisch*) 9.50

Italiaanse geroosterde groentesoep | krokante Coppa di Parma | gerookte paddenstoelen
lavas & lavasolie | knoflookcroutons

BISQUE D'HOMARD 14.50

Schaaldierensoep | rivierkreeft | bieslook | venkel | cognac

PASTRAMI 16

Dungesneden gekruid rundvlees | geroosterde asperge | mierikswortelcrème
zoetzure groenten | zwarte knoflook | schuim asperge

VIJGEN (V) 12.50

Gehakte vijgen | walnoten | hazelnoten | Manhegocrème | mascarpone

STEAK TARTAAR 14

Gefrituurde kappertjes | basilicummayonaise | rode ui | gerookte eidooier

GESTOOMDE VIS EN PAPILLOTE 13

Aziatisch | zalm | zeewolf | schol | citroengras | groenten julienne

CARPACCIO GEROOKTE RIBEYE 14

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

HALVE KREEFT 28.50

Salade | limoenmayonaise

HOOFDGERECHTEN

SUKADE & BUIKSPEK 25.50

Kalfssukade | zacht gegaard buikspek | gefermenteerde knoflook | knol en aardappel
sugar snaps | geroosterde bospeen

ZEEWOLF 24.50

Green Egg | saffraanrisotto | gebrande zilverui | haricots verts | saffraanschuim

OSSENHAAS VAN DE GRILL 32.50

Bataat | gestoomde venkel | bladerdeeg | rode wijn jus
Supplement gebakken eendenlever 5.50

AUBERGINE (V) 19

Gerookte aubergine | kruidenlak | dukkah kruiden & noten | limoen yoghurt

HELE KREEFT 44.50

Gekookt | risotto | jonge groentjes | schaaldierensaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

PLATEAU FRUITS DE MER LAUWWARM 49.50 P.P. (vanaf 2 pers.)

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

DESSERTS

LIMONCELLO TIRAMISU 9.50

Frisse tiramisu | limoncello shot | matcha poeder | limoenzeste | atsina

AARDBEIENTAARTJE 9.50

Chaamse aardbeien | basilicum | munt | chantilly | aardbeiensorbet

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.