



**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 39.50**

WIJNARRANGEMENT 22 | GLAS WIJN LOS 6

**BREEKBROOD CITROEN & ZEEZOUT 6**

Aioli | pesto | tomaten tapenade

**OESTERS**

**ZEEUWSE OESTERS 18**

6 stuks | citroen | rode wijnazijn

**OESTERS ASIAN (*lauwwarm*) 21**

6 stuks | XO | sukiyaki | peterselie

**VOOR- EN TUSSENGERECHTEN**

**TOM YUM 9 (V)**

Licht pikante heldere soep | bleekselderij | paddenstoelen | taugé | bosui

**BISQUE 12.50**

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

**VOORGERECHT MENU VAN DE CHEF 13**

**HEILBOT SOUS VIDE 15**

Linzen | doperwt | edamame | vinaigrette van kalamansi

**KOMKOMMER & COURGETTE 12.50 (V)**

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

**CARPACCIO GEROOKTE RIBEYE 14**

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

**HALVE KREEFT 23.50**

Salade | limoenmayonaise

**TUSSENGERECHEMENT MENU VAN DE CHEF 12**

**HOOFDGERECHTEN**

**KABELJAUW & BLACK TIGER 26**

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

**HOOFDGERECHT MENU VAN DE CHEF 24.50**

**PARELHOEN 25**

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

**OSSENHAAS VAN DE GRILL 32.50**

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

**ZALM SEMI-RAW 24.50**

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

**LINGUINE AL LIMONE 19 (V)**

Pasta met tomaat & rucola | geïnfuseerde burrata | gegrilde tofu  
vegetarische kip | antiboise met vleugje citroen

**HELE KREEFT 39.50**

Gekookt | risotto | jonge groentjes | hollandaisesaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise*



### 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 9

Vraag ernaar of laat u zich verrassen...

#### 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 koffiokaart.*

- *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.*