RESTAURANT

DE VEESTALLEN

Hartelijk welkom bij restaurant De Veestallen

De Veestallen is oorspronkelijk geopend als hotel-restaurant-café in 1926. Destijds was het bedrijf gelegen in landelijk gebied direct naast de plaatselijke veemarkt.

Veehandelaren, keurmeesters en boeren waren de eerste gasten. Voor het meegebrachte vee waren er stallen achter het pand aanwezig.

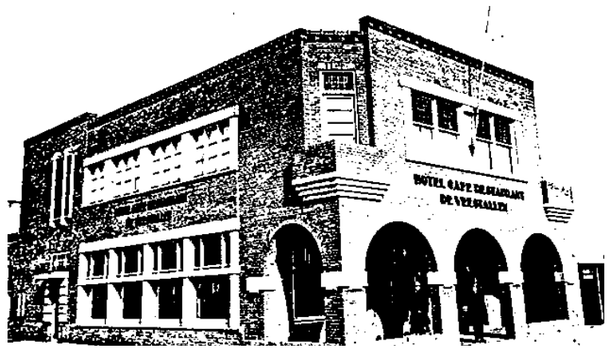
Laagdrempelig, kwalitatief hoogstaand, toegankelijk, authentiek, oprecht, transparant en zelfverzekerd: dat is restaurant De Veestallen anno nu.

Niet alleen het warme interieur, het terras en de parkeergelegenheden voor de deur zorgen voor een setting waarin iedereen zich thuis mag voelen, maar ook ons vaste team. Wij verwelkomen je keer op keer om te genieten van ons surprise menu of à la carte gerechten.

Daarnaast stelen de groenten bij ons de show van het gerecht, heeft al ons vlees een Beter Leven keurmerk, en kopen wij alles in bij lokale leveranciers.
Want, dat is beter voor mens en milieu!

Ons team is jong en gedurfd. Ieder van ons heeft uitgebreide horeca-ervaring.
Nu zetten we dit in om van De Veestallen een daverend succes te maken.

Wat kan jij van De Veestallen verwachten? Ontvangst met open armen in een toegankelijke sfeer met een eersteklas prijskwaliteitverhouding.
Klanttevredenheid, onze goede naam en het weerzien van onze gasten zijn voor ons onbegrensd belangrijk.



RESTAURANT

DE VEESTALLEN

Surprise menu

3 gangen	*43*
4 gangen	*51*
5 gangen	*59*
Supplement kaas i.p.v. zoet	*4,5*
Veestallen Compleet	*115*

Geniet van een heerlijk aperitief, aansluitend een 5 gangen menu, inclusief twee amuses, tafelwater, bijpassende wijnen en koffie of thee met friandises.

Om mee te starten

Zeeuwse Creuse nr3

Klassiek	*p.st. 4,5*
Nam Kee	*p.st. 5*
Oester van het moment	

Pata Negra

Free Range Iberico 36M	*50 gr. 15*
	100 gr. 25

Zuurdesem

Geserveerd met boter van het moment	*6,5*

À la carte menu

Voorgerechten

Cecina
Runderham I Rivierkreeft I Kefir *20*

Eendenborst
Gerookt I Avocado I Knolselderij *16*

Zeebaars
Tartaar I Appel I Zeekraal *18*

Koolrabi
Ponzu I Furikake I Ajo blanco *14*

Tussengerechten

Schotse zalm
Piccalilly I Snijboon I Zwarte bonensaus *17*

Buikspek
Miso I Spitskool I Appel *16*

Rogvleugel
Gnocchi I Knolselderij I Beurre noisette *18*

Ravioli
Rode biet I Gerookte schapenkaas I Venkel *14*

Hoofdgerechten

Flat iron steak
Sherry jus | Mousseline | Koolraap *37*

Dorade
Pappardelle I Citroen I Dille *34*

Parelhoen
Bospeen I Sinaasappel I Krielaardappel *28*

Eryngii
Soja I Piccalilly I Courgette *25*

Voor informatie over allergenen e.d. kunt u ons personeel raadplegen