



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 nieuwe 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 voor lunch, borrel of diner.

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

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

Grote gezelschappen

Voor gezelschappen vanaf 10 personen bieden wij een speciaal 4 gangen keuzemenu aan voor 29,50 euro.

Ook kunt u bij ons uw borrel, bedrijfsuitje, verjaardag, bruiloft of walking dinner organiseren.

Vraagt u naar de mogelijkheden.

Betaald parkeren tot 20.00 uur

SCHAAL EN - SCHELPDIEREN

Zeeuwse oesters 2,75 pst.

Citroen | rode wijnazijn

Zeeuwse oesters gratin 3,00 pst.

Uit de oven | room | fenegriek kaas | crème fraîche | limoen

Halve kreeft koud 2,50

Salade | limoenmayonaise

Hele kreeft 38,50

Gekookt | seizoen groenten | risotto | Hollandaise

Halve kreeft 24,50

Gekookt | seizoen groenten | risotto | Hollandaise

Plateau fruits de mer lauwwarm 39,50 pp. (va 2 pers)

Oester | ½ kreeft | scheermes | coquille | mosselen | kokkels | tapijtschelpen
gamba's | frietjes & salade

MENU VAN DE CHEF

4 gangen verrassingsmenu 32.50

Wijnarrangement 19.50 Glas wijn los 5.50

Foccacia | huisgemaakte pesto 5.50

VOORGERECHTEN A LA CARTE

Tomaat-mosterd soep 9.50 M

Pomodori | grove mosterd | truffel | geitenkaas | gerookte amandel | bieslookolie

Bisque 11.50

Romige schaaldierensoep | gamba & rivierkreeft | forel eitjes | kruidenolie | kruidentoast | rouille

Carpaccio 13.50

Licht gerookt | Parmezaan | truffel olie & mayonaise | pijnboompitjes
extra eendenleverkrullen 5

Zalm & coquille 14.50

Gerookte zalm | geschroeide coquille | palingschuim | grapefruit vinaigrette
zoet zure bloemkool | daikon | forel eitjes

Tete de moine 10.50 M

Tete de moine abdijkaas | rucola | pijnboom | aceto balsamico | croutons

Tonijn tartaar 13.75,-

Geglanceerde selder | gefrituurde kappertjes | komkommer | limoen mayonaise
dille | sesam kroepoek

Steak tartare 12.75

Tartaar van rund | truffelmayonaise | ei sous vide & kwartelei | kappertjes
piccalilly | rode ui | krokantjes

Voorgerecht menu van de chef 12.50

Verrassing....

HOOFDGERECHTEN A LA CARTE

Gnocchi 17,50 M

In romige fenegrieksaus | courgette | antiboise | Parmezaanse kaas

Kabeljauw & gamba 24,50

Gerookte boter | haricot vert | geglaceerde bospeen | romige risso rosso | radijs zoet zuur

Victoriabaars 21,50

Green egg | palingrisotto | zilverui | gebrande mais | kerstomaat | Hollandaise

Geschroeide Zalm 23,-

Zalm Aziatisch | soja-gember lak | bataat | paksoy | babymais | edamame

Parelhoen 22,-

Gebakken parelhoenfilet | gekarameliseerde witlof en rozijnen | stampotje spruiten & spekjes

Ossenhaas 28,50

Gebakken ossenhaas | kerrie bloemkool | paddenstoelen | courgette | zoete aardappel | eigen jus
extra gebakken eendenlever 5

Gebakken kalfslever 22,50

Rosé gebakken | gerookt spek | ui | haricot vert | kriel | kalfsjus

Hoofdgerecht menu van de chef 21,50

Verrassing...

VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Tomatensoepje 4.50

Friet met frikandel, kroket of kipnuggets 8.50

Gamba's met frietjes 13.50

Langzaam gegaard kalfsstaartstuk met frietjes 13.50

Kinderbeker met vanille-ijs & verrassing 4.50

DESSERTS

Parfait stroopwafels 9,50

Koffie schuim | macaron & kers | karamelsaus | pinda fudge

Ananas green egg 9,50

Vanille room | gekarameliseerde macadamia | bosvruchten sorbet | kokos

Dessert menu van de chef 8,50

Verrassing...

2 bonbons van "we love chocolat" 2,75

Heerlijke bonbons van "we love chocolat" van Juliette uit Lange Brugstraat Breda

Gebak uit onze vitrine va 4,50

Divers heerlijk huisgemaakt gebak

Kaasbordje van Hendrik & Marcella 12,50

Binnen- en buitenlandse kaasjes met truffelhoning van Hendrik en Marcella, Valkeniersplein, Ginneken

- *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.*