



FOOD BRINGS PEOPLE TOGETHER
ON MANY DIFFERENT LEVELS.
IT'S NOURISHMENT
OF THE SOUL AND BODY
IT'S TRULY LOVE.



ONTBIJT [9u00-11u00]

Broodje kaas of hesp	2,80
Broodje confituur of siroop	2,60
Broodje van het huis (hesp / kaas / confituur)	3,00
Spek, spiegelei en versgebakken brood	8,00
Spek met roerei en versgebakken brood	8,00

Dagelijks 7 tot 8 dagbladen om bij uw ontbijt te lezen

LUNCH (ma-vrij van 11u30-14u00)

Dagverse lunchschotel	16,00
Dagverse soep van de chef en lunchschotel	20,00

SNACKS (11u30-17u00)

Croque Dolf	11,00
hesp / kaas / slaatje	
Croque Minneke	12,00
hesp / kaas / spiegeleitjes / slaatje	
Croque Hawaii	14,00
hesp / kaas / gemarineerde verse ananas / slaatje	
Croque Serrano	15,00
boerenbrood / serrano / salsa / mozzarella / slaatje	
Croque Zalm	16,00
boerenbrood / gerookte zalm / rode pesto / mozzarella	

BOERENBOTERHAMMEN (ma-vrij van 11u30-14u00)

Boerenboterham Serrano	12,00
Boerenboterham kaas / hesp	9,00

PANNENKOEKEN (14u00 - 17u00)

Pannenkoeken suiker / siroop / confituur	5,00
Pannenkoeken vanille-ijs	6,00
Pannenkoeken vanille-ijs / warme chocoladesaus	7,50

BRUSSELSE WAFEL (14u00 - 17u00)

Brusselse wafel suiker / slagroom	5,00
Brusselse wafel vanille-ijs	6,20

KLASSIEKERS (14u00 - 17u00)

Appelbeignets	6,50
Appelstrudel met vanille-ijs	7,50

VOOR BIJ 'T APERITIEF OF EEN GOED GLAS WIJN

Bruschetta pomodore - 3st	8,50
Bruschetta serrano - 3st	9,50
Bruschetta mix - 2+2st	12,00
Calamares con tzatziki	9,50
Tapasbord serrano	9,50
Tapasbord Veilinghuis - 2p	19,50
Tapasbord Veilinghuis - 3p	25,00
Portie bitterballen - 9st	6,00

OM TE BEGINNEN

Scampi's diabolique	19,50
tomaat / room / dragon / chilipeper	
Artisanale garnaalkroketter	14,00 (1st) / 20,00 (2st)
huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	
Tomatensoep	5,50
met kippenballetjes	
Soep van de dag	5,50
Artisanale kaaskroketter	10,50 (1st) / 15,00 (2st)
Aspergesoep	7,50
foccacia / aspergesnoepjes	
Asperges à la Flamande	21,00
asperge / ei / boter / peterselie	
Asperges van het huis	34,00
asperge / ei / boter / gerookte zalm / hollandaise mosterd	

Bij de voorgerechten serveren wij huisgebakken brood met boter

ONZE KLASSIEKERS

Gravinnenpasteitje	22,00
huisbereide bladerdeegkoek / frieten	
Scampi's diabolique	29,50
tomaat / room / dragon / chilipeper / linguini	
Spareribs	26,00
barbecuesaus / krieltjes met zure room	
Truval-Burger	23,50
varkens / Truval / spek / cheddar / frieten	

Salade (+€3.00)p of warme groentjes (+€4.00)

Wij serveren verse, in ossewit gebakken,
frieten met huisbereide mayonaise



SALADES

Caesar salade	22,50
gegrilde kip / ijsbergsla / parmezaan ansjovis / croutons	
Griekse salade	24,50
lamsspiesjes / calamares / ijsbergsla / feta olijven / tzaziki	
Scampi & Asperge salade	26,50
gegrilde Black tiger scampi / gegrilde asperges rucola / rode ui / ei / tomaatjes	
Salade geitenkaas	24,00
salade / appel / spek / witloof / cranberries / tomaat	
Salade kip	24,00
gerookte kip / parelcouscous / komkommer paprika / ajuin / kikkererwten	

Bij deze gerechten serveren wij huisgebakken brood met boter

PASTA

Wok Pollo	25,00
kip / noedels / shi take / wortel / peultjes soja / paksoi / paprika	
Wok Scampi	26,50
Black tiger scampi / noedels / shi take wortel / peultjes / soja / paksoi / paprika	
Linguini Asperge	25,00
asperges / spekblokjes / lente ui / mascarpone	
Linguini Gamba	30,00
fijne groentjes / gepelde gamba's / tomatentapenade	
Linguini bolognaise	16,00

Bij deze gerechten serveren wij huisgebakken brood en boter

GROOTGEBRACHT OP HET WEILAND

Haspengouwse rundssteak (250 gr.)	31,00
Steak van de chef	34,00
Epoisse de Bourgogne / pijpajuin champignons / aardappelbereiding	
Mixed Grill	30,00
runds / varkensworst / kip / spare-rib	
Bij de Mixed Grill of de rundssteak heb je keuze uit volgende sauzen: verse bearnaise / choron / lookboter geplette zwarte peper / champignonroom	
Steak tartaar	30,00
rundvlees à la minute door de molen / ui kappertjes / slaatje / frieten	

Salade (+€3.00) of warme groentjes (+€4.00)

Wij serveren verse, in ossewit gebakken, frieten met huisbereide mayonaise

SUGGESTIES VAN HET MOMENT

Asperges à la Flamande	28,00
asperge / ei / boter / peterselie	
Asperges van het huis	38,00
asperge / ei / boter / gerookte zalm hollandaise mosterd	
Brasvar Rack	34,50
chardonnay – kalfsjus / asperges mini worteltjes / gedroogde serrano	
Zeewolf	30,00
asperges / asperge-citroensaus tuinbonenmousse / pistache	

Wij serveren bij onze suggesties jouw aardappelbereiding
naar keuze: frietjes / kroketjes / puree

VERS GEVANGEN VIS EN SCHELDPDIEREN

Slibtongetjes 'Meunière'	dagprijs
gebakken in hoeveboter / frieten	
Scampi	28,00
brochette / spek / gegrild / dragonmayo	

Wij serveren verse, in ossewit gebakken, frieten met huisbereide mayonaise

DESSERTS

Dame blanche	10,00
vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom	
Valrhon	10,50
moelleux / karamel / vanille-ijs	
Café glacé	9,00
vanille-ijs / koffie / koffielikeur	
Crème brûlée	7,50
Catalaanse room / suikerkorst	
Koffie 't Veilinghuis	11,00
koffie met lekkere zoetigheden	
Brésilienne	10,00
mokka-ijs / huisbereide karamelsaus brésiliënnootjes / slagroom	
Tarte Tatin	10,00
appel / taart / kaneelijs	
Sabayon	11,00
Marsala / vanille-ijs	
Tiramisu	9,00
zoals het moet / amaretto	
Semifreddo	9,00
limoncello / frambozen / pistache	
Witte chocomousse	9,50
bosvruchten / koekjescrumble	



SUGGESTIEMENU
à €48,00

Aspergesoepje

Asperges à la Flamande
asperge / ei / boter / peterselie

OF

Garnaalkroket
garnituur / cocktailsaus

Brasvar Rack
chardonnay – kalfsjus / asperges
mini worteltjes / gedroogde serrano

OF

Zeewolf
asperges / asperge-citroensaus
tuinbonenmousse / pistache

Semifreddo
limoncello / frambozen / pistache