

'T VEILINGHUIS BRASSERIE

Welkom bij 't Veilinghuis

Waar gezelligheid,
smaak en traditie samenkomen

Het begon allemaal in 1939 toen Adolf & Hermin, kortweg Dolf & Minneke het eerste Veiling café openden.

Op 2 mei 1970 gingen Gaston Withofs en Mona verder met de uitbating van de café Fruitveiling.

Later zette zoon Luc zijn eerste stappen in de horeca, al op 14-jarige leeftijd. Hij werd onmiddellijk gebeten door de horeca-microbe. Na jaren zich op te werken, opende hij in 1987 zijn eerste horecazaak, feestzalen 't Veilinghuis.

In 2009 stapte zoon Jan ook mee in de zaak, om samen in 2013 dan de huidige brasserie te openen. Zij zijn nu samen de drijvende kracht achter 't Veilinghuis. Twee fijnproevers, die bourgondisch kunnen genieten van lekker eten en drinken.

Maar bovenal twee mannen met een hart voor horeca.

Vandaag verwelkomen we je met trots in onze brasserie. Hier draait alles om lekker eten in een warm en huiselijk kader, met klantvriendelijkheid en kindgericht zijn als vaste ingrediënten van onze service.

Op de site vind je ook onze feestzalen, perfect voor elk feestmoment, en restaurant 't Vleesgegroet, dé plek voor een heerlijk stukje vlees.

Of je nu langskomt voor een gezellige lunch, een drankje met vrienden of een diner met het hele gezin — bij ons voel je je meteen thuis.

Smakelijk en geniet!

Jan en Luc Withofs

'A beer a day keeps the doctor away'

BIEREN		€
Cristal (van 't vat)	25cl	3.20
	33cl	3.50
Hapkin (van 't vat)	33cl	5.00
Grimbergen Blond	33cl	4.90
Grimbergen Dubbel	33cl	5.00
Duvel	33cl	5.10
Vedett Pils	33cl	4.60
Lindemans Kriek	25cl	4.00
La Chouffe	33cl	5.20
Karmeliet Tripel	33cl	5.40
Westmalle Tripel	33cl	5.60
St. Bernardus Abt 12	33cl	5.60
Orval	33cl	5.50
Omer	33cl	4.80
Chimay Blauw	33cl	5.60
Watneys Scotch	25cl	5.00

ALCOHOLVRIJ	€
Cristal 0.0	3.20
Carlsberg 0.0	4.00
Affligem 0.0	5.00
Crodino	4.50
Limonata	4.50
Witte wijn (glas)	5.00
Liefmans 0.0	3.70



FRUCTUS	€
Fructus Appel	3.20
Fructus Appel Kers	3.20
100%	
Natuurlijke booster	
Puur	
Verfrissend gezond	
Haspengouw	

SUGGESTIE BIEREN	
Geus Boon zuur voorjaarsbier	5.00
Cornet Belgisch blond bier	5.00
Duvel 666 Zachtere variant van de bekende Duvel	4.80
Brugs Tarwebier	3.80

WATERS		
Chaudfontaine plat	25cl	3.10
	50cl	6.00
Chaudfontaine bruis	25cl	3.10
	50cl	6.00
Perrier		3.50

TONICS	
Fever Tree Indian	3.50
Fever Tree Elderflower	3.50
Royal Bliss Tonic	3.20

VRUCHTENSAPPEN	
Minute Maid Orange	3.10
Tönisteiner orange / citroen	3.30
Tönisteiner vruchtenkorf / naranja	3.50

WARMЕ CHOCOMELK

Wij serveren de enige echte Cécémel

Warme chocomelk	3.50
Warme chocomelk met slagroom	4.00

PURE LEAF THEE	
Earl Grey	3.50
English Breakfast	3.50
Peppermint	3.50
Rozebottel	3.50
Chamille	3.50
Gunpowder Green Tea	3.50
Gember Tea	3.50
Verse munt thee	4.50

FRISDRANKEN	
Coca-Cola	3.10
Coca-Cola light	3.10
Coca-Cola zero	3.10
Fanta Orange	3.10
Sprite	3.10
Agrum	3.60
Fuze Tea	3.60
Gini bitter lemon	3.50
Cécémel	3.20
Ginger Beer	3.20



KOFFIES	
Koffie sec suiker / melk	2.30
Koffie brasserie suiker / melk / snoepertje	3.00
Mokka sec suiker / melk	2.30
Mokka brasserie suiker / melk / snoepertje	3.00
Doppio brasserie dubbele mokka	5.00
Cappucino Italy melk	3.50
Cappucino slagroom	3.50
Koffie Verkeerd	4.00
Koffie 't Veilinghuis met assortiment zoetigheden	13.00

GEESTELIJKE KOFFIES	
Café Parisien (G. Marnier)	10.00
Café Italiano (Amaretto)	10.00
Irish Coffee (Whisky)	10.00
French Coffee (Cognac)	10.00
Koffie Baileys	10.00
Hasseltse Koffie	10.00

'You look like I could use a drink'

APERITIEVEN		€
Aperitief 't Veilinghuis		11.00
Cava	glas	6.50
	fles	36.00
Champagne	glas	10.00
	fles	60.00
Martini Bellini		6.40
Martini Bianco		6.00
Martini Rosso		6.00
Martini Rosato		6.00
Martini Fiero		6.00
Aperol Spritz		9.00
Pisang Ambon		7.00
Kirr (witte wijn / cassis)		6.00
Kirr Royal (champagne / cassis)		11.00
Ricard		7.00
Campari		7.00
Sherry		6.00
Porto Tawny		6.00
Porto White		6.00
Pineau des charentes		6.00

DIGESTIEVEN	
Amaretto	7.80
Baileys	7.80
Cointreau	7.80
Poire Williams 'miclo'	7.80
Grand Marnier	7.80
Limoncello	5.50
Licor 43	7.20
Sambucca	7.80
Wodka	6.00

APERO COCKTAIL

Moscow Mule	10.00
Wodka / gingerbeer / limoen	
Aperitief 't Veilinghuis	11.00
Fructus appel / gin / cointreau	



GIN (excl Tonic)

Gin Mare	11.00
Hendrickx	10.00
Monkey 47	14.00
Buss N° 509 Raspberry	12.00
Copperhead Gin	14.00
Bombay	9.00
Bulldog	10.00
Vleesgegroet gin	10.00



COGNAC

Martell VS	
3cl	4.50
6cl	9.00
Martel VSOP	
3cl	5.50
6cl	11.00

HUISWIJNEN

Witte wijn	glas	5.40
	50cl	21.00
	fles	29.00
Rode wijn	glas	5.60
	50cl	22.00
	fles	30.00
Rosé wijn	glas	6.00
	50cl	24.00
	fles	32.00
Zoete witte wijn	glas	5.50
	50cl	21.00
	fles	29.00

WHISKY'S

Balvenie double wood 12y	
3cl	6.00
6cl	12.00
Glenfiddich 12 y	
3cl	5.00
6cl	10.00
Laphroaig 10y	
3cl	4.00
6cl	8.00
Famous Grouse	
3cl	3.50
6cl	7.00

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Scampi beurre café de Paris black tiger scampi / kruidenboter	20.00
Vitello Tonato tonijnmayo / rucola / appelkappers	19.00

PASTA

Linguini Saganaki Black Tiger Scampi / feta / tomatensaus	26.50
Linguini Pulled Pork varkens / barbecue / paprika / look	25.00

SALADE



Luikse salade veldsla / mosterd / boontjes / ei / lauw (+ spek: €5.00)	23.00
--	-------

HOOFDGERECHTEN

Vis van het moment	dagprijs
Scampi beurre café de Paris black tiger scampi / kruidenboter / aardappelbereiding	30.00
Steak van de chef Epoisse de bourgogne (kaas) / pijpajuin / champignons aardappelbereiding	42.00

FAVORIETEN VAN DE CHEF



Vlaamse stoverij van varkenswangen gestoofde Red Modoc / trappist / aardappelbereiding	34.00
Hammetje zuurkool / knackworst / rookworst / puree	31.50
Vitello Tonato tonijnmayonaise / rucola / aardappelbereiding	30.00

Bijgerechten, keuze uit:
frietjes / kroketjes / puree / pasta
krieltjes in de schil

SUGGESTIE MENU

Vitello Tonato

rucola / appelkappers / tonijnmayo

of

Scampi beurre café de Paris

black tiger scampi / kruidenboter

Soep van de dag

Vis van het moment

aardappelbereiding naar keuze

of

Varkenswangetjes

trappist / gestoofde red modoc

aardappelbereiding naar keuze

Salted Caramel Affogato

amaretto / karamelijs / espresso

of

Dame blanche

zoals het moet

of

Chocomousse zoals het moet

Menu is enkel te verkrijgen voor het hele
gezelschap (op uitzondering van kinderen)
€65.00 per persoon

Eventueel dranken arrangement à €38.00 pp
2 glazen cava / 1/2^e fles wijn /
waters tijdens het eten / tas koffie of thee

OM TE STARTEN

‘NOTHING BRINGS PEOPLE
TOGETHER LIKE GOOD FOOD’

APERITIEF & SHARING

Bruschetta Pomodore (3st)	14.00
Bruschetta Serrano (3st)	15.00
Bruschetta Mix (2+2)	17.00
Calamares con tzaziki	12.00
Tapasbord serrano	10.50
Tapasbord 't Veilinghuis (2p)	24.00
Tapasbord 't Veilinghuis (3p)	32.00
Portie bitterballen (9st)	7.00
Portie kaasballetjes (9st)	7.00

Vergeet jij je ook zeker niet in te checken op onze
socials? 't Veilinghuis - Brasserie

VOORGERECHTEN

Scampi's Diabolique	19.50
tomaat / room / dragon / chilipeper	
Artisanale garnaalkroket 1 of 2	16.00 / 21.00
huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	
Artisanale kaaskroket 1 of 2	15.50 / 19.50
huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	
Artisanale mix (1 kaas + 1 garnaal)	20.00
huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	
Tomatensoep met balletjes	8.00
Soep van de dag	8.00

Bij de voorgerechten serveren wij brood & boter

HOOFDGERECHT

VLEES

Haspengouwse rundsteak (250gr) 33.00

Mixed Grill 35.00

runds / varkensworst / kip / spare rib

Saus naar keuze: bearnaise / choron / lookboter
zwarte peper / champignonroom

Steak Tartaar 31.00

rundvlees à la minute door de molen
ui / kappertjes / frietjes

Spare ribs 29.00

barbecuesaus / gemarineerd / frietjes

KLASSIEKERS

Gravinnepasteitje 26.00

huisbereid bladerdeeg / frietjes



Rundsstoofvlees 27.50

huisbereid appelmoes / frietjes

Bouletjes in tomatensaus 26.00

klassiek / frietjes



Truval burger 26.50

varkens / Truval appel / spek
cheddar / frietjes

Scampi brochette 29.00

spek / gegrild / dragonmayo / frietjes

Scampi Diabolique 30.00

dragon / licht pikant / tomaat / frietjes

SALADES

Griekse salade 27.00

lams / calamares / ijsberg
feta / olijven / tzaziki / ajuin

Caesar salad 24.00

gegrilde kip / parmezaan
ansjovis / croutons / rode ajuin

PASTA

Linguini Bolognaise 'klein' 16.00

Linguini Bolognaise 'normaal' 20.00

Fris slaatje + €4.00

Keuze uit:
Opgelegde groentjes
of
Mayonaise slaatje

Verse warme groentjes + €8.00

Wij vragen de keuze te beperken tot 5 gerechten
per gezelschap, op uitzondering van de kinderen.

Bijgerechten, keuze uit:
frietjes / kroketjes / puree / pasta /
krieltjes in de schil

DESSERT

‘I WANT TO HAVE A GOOD BODY,
BUT NOT AS MUCH
AS I WANT DESSERT’

DESSERTS

Dame Blanche	12.00
vanille ijs / warme chocoladesaus / slagroom	
Huisbereide moelleux	14.00
moelleux / karamel / vanille ijs	
Café Glacé	9.50
vanille ijs / koffie / koffie likeur	
Crème Brulée	9.50
Catalaanse room / suikerkorst	
Koffie 't Veilinghuis	13.00
koffie met assortiment zoetigheden	
Brésilienne	13.00
mokka ijs / huisbereide karamel / slagroom	
Tarte Tatin	14.00
appel / taart / kaneelijs	
Sabayon	13.00
marsala / vanille ijs	



Nieuw

Salted Caramel Affogato	12.00
amaretto / karamelijs / espresso	

Chocolade liefhebbers

Chocoladefantasie van de chef	13.00
mini moelleux / chocomousse / crumble wit chocolade ijs	
Chocomousse	10.00
zoals het moet	

ONTBIJT & LUNCH

ONTBIJT (9U00-11U00)

Broodje kaas of hesp	4.00
Broodje confituur of siroop	3.50
Broodje van het huis	4.50
hesp / kaas / confituur	
Spek & spiegeleitjes	9.00
Spek & roerei	9.00

LUNCH (DINSDAG TOT VRIJDAG 11U30-14U00)

Dagverse lunchschotel	18.00
Lunchmenu	24.00
Soep van de dag	
Lunchschotel	

SNACKS (11U30-17U00)

Croque Dolf	13.00
hesp / kaas / slaatje	
Croque Minneke	16.00
hesp / kaas / spiegeleitjes/ slaatje	
Croque Hawaiï	16.00
hesp / kaas / ananas / slaatje	
Toast boschampignons	15.00
gepocheerd ei / sjalot / look / tijm	

SUGGESTIE VAN DE CHEF

Groenteomelet zoals het moet	12.50
+ spek	15.00

PANNENKOEKEN & WAFELS

14u00-17u00

Pannenkoeken		Wafels	
Suiker	6.00	Suiker	5.00
Siroop	7.00	Slagroom	6.00
Vanille-ijs	7.50	Vanille-ijs	6.50
Vanille-ijs & chocolade	8.00	Vanille-ijs & chocolade	7.50