

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Scampi beurre café de Paris 20.00
black tiger scampi / kruidenboter

 Asperges à la Flamande 21.00
ei / boter / peterselie / foccacia

 Aspergesoep 9.00
foccacia

Tip:

Gerookte zalm bij
soep of asperges

50gr €4.75

100gr €9.50

PASTA

Linguini Boscaiola 28.00
spek / champignons / room / ui / tomaat

 Pasta Lente 24.00
groene asperge / erwt / look / room / pesto / citroen

Ravioli Scampi 28.00
groene asperges / Black Tiger Scampi

Linguini Scampi 28.00
Black tiger scampi / bieslook / roomsaus / asperges

SALADE

 Salade Asperge 27.50
gegrilde asperge / gepocheerd ei / pecorino / kappers /
croutons / (+ gerookte zalm: 50gr: €4.75 of 100gr: €9.50)

Salade Carpaccio 28.00
carpaccio van ossehaas / parmezaan / little gem / veldsla
tomaat / asperges

Extra

Portie witte asperges
€10.00

HOOFDGERECHTEN

Koolvis 30.00
haas / lentegroentjes / saus van de chef / aardappelbereiding

Scampi beurre café de Paris 30.00
black tiger scampi / kruidenboter / aardappelbereiding

Steak van de chef 40.00
Epoisse de bourgogne (kaas) / pijpajuin / champignons
aardappelbereiding

Lamskroon 36.00
saus van de chef / asperges / aardappelbereiding

Rundsburger 28.00
roast union crumble / ajuinringen / frietjes

Asperges à la Flamande 29.50
ei / boter / peterselie / foccacia

Asperges Hollandaise 31.50
hollandaise saus / zoals het moet / foccacia

Tip:

Gerookte zalm bij
asperges of salade

50gr €4.75

100gr €9.50

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

SUGGESTIE MENU

Hapje

Tapa's serrano

-

Voorgerecht

Asperges à la Flamande
ei / boter / peterselie / foccacia

of

Scampi beurre café de Paris
lookboter / scampi's

-

Intermezzo

Aspergesoep

-

Hoofdgerecht

Koolvis
haas / lentegroentjes / aardappelbereiding

of

Lamskroon
saus van de chef / asperges / aardappelbereiding

-

Dessert

Fantasie van chocolade
keuze van de chef

Of

Coupe Fraises
slagroom / vanille

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

Carpaccio van runds rocquet / parmezaan / klassieker	20.00
Scampi's Diabolique tomaat / room / dragon / chilipeper	19.50
Artisanale garnaalkroket 1 of 2 huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	16.00 / 21.00
Artisanale kaaskroket 1 of 2 huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	15.50 / 19.50
Artisanale mix (1 kaas + 1 garnaal) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	20.00
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	

Fris slaatje + €4.00
Verse warme groentjes + €8.00

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	

Extra
Portie witte asperges
€10.00

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

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

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 (MAANDAG 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/ gemarineerde ananas / slaatje	

NIEUW

Toast boschampignons	15.00
gepocheerd ei / sjalot / look / tijm	

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

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	

Favorieten van de chef

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

Uit Haspengouw

Aardbeien Romanoff		11.00
room / aardbeien / wodka		
Coupe aardbei	1 bol	6.00
aardbeien / vanille ijs / slagroom	2 bollen	10.00
	3 bollen	13.50