

'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

SUGGESTIES

HAPJES

Chicken Bites (9) met spicey mayo 10.00

VOORGERECHTEN

Scampi beurre café de Paris 20.00
black tiger scampi / kruidenboter

 Asperges à la Flamande 20.00
ei / boter / peterselie / foccacia

 Asperges Hollandaise 22.00
botersaus / peterselie / foccacia

Eventueel gerookte zalm
bij de asperges

50gr €5.00

100gr €9.00

PASTA


Linguini Tonno 26.00
Siciliaans / kappers / olijven / cherrytomaat / broodkruim

Linguini Scampi 27.00
Black tiger scampi / bieslook / roomsaus / asperges

Linguini Cacciatore 26.00
kippenblokjes / ansjovis / oesterzwam / oregano

SALADE

Salade gegrilde Scampi 26.50
gegrilde Black tiger scampi / verse tartaar / komkommer
tomaat / rode ajuin

 Salade Geitenkaas 24.00
pecannoten / pink lady / rozijnen / honing-mosterd
(+ spek: €5.00)

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

SUGGESTIES

YOU WOK

Wok veggie	22.00
saus: keuze uit Teryaki of Chili look assortiment wokgroentjes / noedels	
Wok krokante kip	25.00
saus: keuze uit Teryaki of Chili look assortiment wokgroentjes / noedels	
Wok Scampi	26.50
saus: keuze uit Teryaki of Chili look assortiment wokgroentjes / noedels	

HOOFDGERECHTEN

Vis van het moment dagprijs

Zomersuggestie =>

Haantje 30.00
zoals het moet / witloof-veldsla / aardappelbereiding

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

Wakadori Burger 24.50
krokante kip / spicey mayo / ijsberg / tomaat / frietjes



Asperges à la Flamande 29.00
ei / boter / peterselie / foccacia



Asperges Hollandaise 31.00
botersaus / peterselie / foccacia

Eventueel gerookte zalm
bij de asperges

50gr €5.00

100gr €9.00

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

SUGGESTIE MENU

Asperges
à la Flamande / ei / hoeveboter

of

Garnaalkroket
rucola / garnituur / cocktail

Sorbet van het moment

Vis van het moment
aardappelbereiding naar keuze

of

Mixed grill
saus naar keuze / slaatje / aardappelbereiding

Tiramisu / aardbei

of

Dame blanche
zoals het moet

of

Chocomousse zoals het moet

Eventueel gerookte zalm bij de asperges 50gr €5.00 100gr €9.00

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
Lady rundsteak (200gr)	30.00
Mixed Grill runds / varkensworst / kip / spare rib / souvlaki	36.50
Steak Tartaar rundvlees à la minute door de molen ui / kappertjes / frietjes	31.00
Spare ribs barbecuesaus / gemarineerd / frietjes	29.00

Saus naar keuze bij de mixed grill & steaks:
bearnaise / choron
lookboter / zwarte peper
champignon

Nieuw: Stroganoff

KLASSIEKERS

 Gravinnepasteitje huisbereid bladerdeeg / frietjes	26.00
 Rundsstoofvlees huisbereid appelmoes / frietjes	27.50
Bouletjes in tomatensaus klassiek / frietjes	26.00
 Truval burger varkens / Truval appel / spek cheddar / frietjes	26.50
Scampi brochette spek / gegrild / dragonmayo / frietjes	29.00
Scampi Diabolique dragon / licht pikant / tomaat / frietjes	30.00

Fris slaatje + €4.00

Keuze uit:
Opgelegde groentjes
of
Mayonaise slaatje

Verse warme groentjes + €8.00

SALADES

Griekse salade lams / calamares / ijsberg feta / olijven / tzaziki / ajuin	27.00
Caesar salad gegrilde kip / parmezaan ansjovis / croutons / rode ajuin	25.00

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

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

Aardbei Tiramisu	11.00
mascarpone / biscoff	
Coupe Fraises	8.00
aardbeien uit Haspengouw / vanille ijs	11.00
(1,2 of 3 bollen)	14.50

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