

'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



U kan kiezen uit porties van 1kg, 1,350kg of 2 kg.
Een kinderportie is ook mogelijk van 600 gram,
maar enkel voor kinderen tot 12 jaar.

Hapje of voorgerecht

Tapa's mosselen om te sharen €17.50

BODEMCULTUUR MOSSELEN (1kg / 1.350kg / 2kg)

Mosselen 'Natuur' €29 / €35 / €46

Bodemcultuur / verse mosterdsaus /
frietjes à volonté / verse mayonaise

Mosselen 'Witte Wijn' €31 / €37 / €48

Bodemcultuur / verse mosterdsaus /
frietjes à volonté / witte wijn / verse mayonaise

Mosselen 'Look-room' €33 / €39 / €51

Bodemcultuur/ look / room /
verse mosterdsaus / frietjes à volonté / verse mayonaise

Mosselen 'Ricard' €33 / €39 / €51

Bodemcultuur / verse mosterdsaus / ricard / chorizo / frietjes à volonté / verse mayonaise

Sharing is Caring! (+€7.00)

Alle bereidingen van Mosselen zijn ook te verkrijgen in sharing vorm voor 2 personen! Dan smul je met twee van dezelfde kastrol, met eigen bord, eigen frietjes & eigen sausjes!

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Scampi beurre café de Paris	20.00
black tiger scampi / kruidenboter	
Vitello Tonato	20.00
tonijnmayonaise / rocquet / kappers	

PASTA

Linguini Meatball	26.50
gehakt gevuld met mozzarella / tomaat / basilicum	
Linguini à la Norma	26.50
Black Tiger Scampi / aubergine / tomaat	

SALADE

Salade Scampi	26.50
scampi / perzik / croutons / basilicum / vinaigrette	

HOOFDGERECHTEN

Vis van het moment	dagprijs
Scampi beurre café de Paris	30.00
black tiger scampi / kruidenboter / aardappelbereiding	
Vitello Tonato Burger	28.00
kalsburger / bun / augurk / ijsberg / ajuin	
Steak van de chef	42.00
Epoisse de bourgogne (kaas) / pijpajuin / champignons aardappelbereiding	
Vitello Tonato	30.00
tonijnmayonaise / rocquet / kappers	

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

SUGGESTIE MENU

Hapje

Tapa's serrano

-

Voorgerecht

Carpaccio van Kalfs
tonijnmayo / rocquet / kappers

of

Scampi beurre café de Paris
lookboter / scampi's

-

Intermezzo

Sorbet

-

Hoofdgerecht

Vis van het moment

of

Parelhoen

mousseline van Geuze & pickles / aardappelbereiding

-

Dessert

Fantasie van de chef
keuze van de chef

Of

Droom Duo

meringue / mascarpone

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	

Fris slaatje + €4.00

Keuze uit:
Opgelegde groentjes
of
Mayonaise slaatje

Verse warme groentjes + €8.00

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

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 js	

Favorieten van de chef

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 (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 / ananas / slaatje	

SUGGESTIE

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