

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	16.00
Lunchmenu	21.00
Soep van de dag	
Lunchschotel	

SNACKS (11U30-17U00)

Croque Dolf	11.00
hesp / kaas / slaatje	
Croque Minneke	13.00
hesp / kaas / spiegeleitjes/ slaatje	
Croque Hawaï	14.00
hesp / kaas/ gemarineerde ananas / slaatje	
Croque Brie	15.00
boerenbrood / brie / spek / siroop / slaatje	

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

OM TE STARTEN

‘NOTHING BRINGS PEOPLE
TOGETHER LIKE GOOD FOOD’

APERITIEF & SHARING

Bruscetta Pomodore (3st)	10.00
Bruscetta Serrano (3st)	11.00
Bruscetta Mix (2+2)	14.00
Calamares con tzaziki	10.00
Tapasbord serrano	9.50
Tapasbord 't Veilinghuis (2p)	22.00
Tapasbord 't Veilinghuis (3p)	29.00
Portie bitterballen (9st)	6.00

[Bekijk zeker ook onze suggesties!](#)

VOORGERECHTEN

Scampi's Diabolique tomaat / room / dragon / chilipeper	19.50
Artisanale garnaalkroket (1) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	15.00
Artisanale garnaalkroketten (2) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	20.00
Artisanale kaaskroket (1) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	13.50
Artisanale kaaskroket (2) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	18.00
Artisanale mix (1 kaas + 1 garnaal) huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	19.00
Tomatensoep met balletjes	7.50
Soep van de dag	7.50

Al onze voorgerechten worden geeserveerd met brood
& boter

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor meer info, vraag aan 1 van de kelners!

HOOFDGERECHT

'EAT GOOD FEEL GOOD'

VLEES

Haspengouwse runddsteak (250gr)	31.00
Mixed Grill runds / varkensworst / kip / spare rib	32.00
Saus naar keuze: bearnaise / choron / lookboter zwarte peper / champignonroom	
Steak Tartaar	30.00
rundvlees à la minute door de molen ui / kappertjes / frietjes	
Steak van de chef	37.00
Epoisse de bourgogne / pijpajuin / champignons	
Spare ribs	28.00
barbecuesaus / gemarineerd / frietjes	

KLASSIEKERS

Gravinnepasteitje	23.00
huisbereid bladerdeeg / frietjes	
Rundsstoofvlees	24.00
huisbereid appelmoes / frietjes	
Truval burger	24.00
varkens / Truval appel / spek cheddar / frietjes	
Scampi brochette	29.00
spek / gegrild / dragonmayo / frietjes	
Slibtongetjes	40.00
verse botersaus / fris slaatje / frietjes	

SALADES

Griekse salade	25.00
lams / calamares / ijsberg feta / olijven tzaziki / ajuin	
Caesar salad	23.50
gegrilde kip / parmezaan ansjovis / croutons / rode ajuin	

PASTA

Linguini Bolognaise 'klein'	14.00
Linguini Bolognaise 'normaal'	18.00

Bijgerechten, keuze uit:
frietjes / kroketjes / puree / gratin

Fris slaatje + €3.50
Verse warme groentjes + €6.00

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Geroosterde soep najaarsgroentjes / hazelnootcrunch	8.50
Gerookte eend vijgen / salade / brioche	18.00
Paté van wildzwijn ajuinconfijt / warme vijg / brioche	16.00
Wildkroket (1/2) garnituur / winterse chutney	12.00 / 16.00

PASTA

Linguini Vitello kalfsreepjes / boschampignons / truffelsaus	26.00
Linguini Scampi basilicumsaus / black tiger scampi / tomatenblokjes	27.00

SALADE

Salade van gerookte eend vijgen / salade / bieten / wortellint	23.50
Salade Scampi avocado / scampi / spek / citrus / lente ui / venkel	26.00

HOOFDGERECHTEN

Hertekalf peer / grand-veneursaus / groentjes / aardappelbereiding	37.00
Stoofpotje van wild klassiek / zoals het moet / peer / aardappelbereiding	30.00
Schelvis crème van aardpeer / hazelnoten / groentjes jus van schaaldieren / aardappelbereiding	32.00

DESSERT

Sabayon gebakken appel / calvados / kaneelijs	11.00
Parfait Gold Chocolate / chutney van appel & saffraan	9.50

Bijgerechten, keuze uit:
frietjes / kroketjes / puree / gratin

SUGGESTIE MENU

Paté van wildzwijn
of
Wildkroket met z'n garnituur

Geroosterde groentesoep

Hertkalf
peer / grand-veneursaus / groentjes

Of

Schelvis
crème van aardpeer / groentjes
jus van schaaldieren

sabayon
gebakken appel /
calvados / kaneelijs

of

dame blanche
zoals het moet

Menu is enkel te verkrijgen voor het hele
gezelschap (op uitzondering van kinderen)
€55.00 per persoon

Eventueel dranken à €28.00 per persoon
1 glas cava / 1/2^e fles wijn
waters / tasje koffie of thee

DESSERT

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

DESSERTS

Dame Blanche	10.00
vanille ijs / warme chocoladesaus / slagroom	
Huisbereide moelleux	12.00
moelleux / karamel / vanille ijs	
Café Glacé	9.00
vanille ijs / koffie / koffie likeur	
Crème Brulée	8.50
Catalaanse room / suikerkorst	
Koffie 't Veilinghuis	12.00
koffie met assortiment zoetigheden	
Brésilienne	11.00
mokka ijs / huisbereide karamel / slagroom	
Tarte Tatin	12.00
appel / taart / kaneelijs	
Sabayon	11.00
marsala / vanille ijs	

Suggestie van het moment

Sabayon	11.00
gebakken appel / calvados / kaneelijs	
Parfait	9.50
Gold Chocolate / chutney van appel & saffraan	