

'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

Paté 18.00
paté van ree & vijgen / brioche / vijgenconfijt

Kroket van everzwijn (1 of 2 stuks) 13.00 / 19.00
everzwijn / maredsous / garnituur

PASTA

Rode wijn Risotto 28.50
paddenstoelen / spekjes / salie / crispy bacon

Ravioloni 27.00
boschampignons / scampi / truffel / porcinisaus

SALADE



Salade Geitenkaas 24.00
walnoot / peer / honing / crouton/ ajuin
(+ spekjes: €6.00)

Salade Niçoise 27.50
gegrilde tonijn / boontjes / krieltjes / veldsla / ei

WILD VAN WILD

Stoofpotje van wangen 33.00
everzwijn / rode wijn peer / herfstgroentjes / aardappelbereiding

Fazant 38.00
filet / appel / witloof / spruitjes / aardappelbereiding

Bijgerechten, keuze uit:
frietjes / kroketjes / puree / pasta / gratin
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
Scampi beurre café de Paris	30.00
black tiger scampi / kruidenboter / aardappelbereiding	
Wakadori Burger	26.00
krokante kip / spicey mayo / ijsberg / tomaat / frietjes	

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

SUGGESTIE MENU

Paté

paté van ree & vijgen / brioche / vijgenconfijt

of

Kroketje van Everzwijn

everzwijn / Maredsous

Sorbet van het moment

Vis van het moment

aardappelbereiding naar keuze

of

Fazant

filet / appel / witloof / spruitjes

Chocomousse

zoals het moet

of

Dame Blanche

vanille / slagroom / chocolade

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

Bruscetta Pomodore (3st)	14.00
Bruscetta Serrano (3st)	15.00
Bruscetta 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
Dagsoep van het moment	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

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 / gratin
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

Chocomousse	9.50
klassiek / huisbereid	

Verfrissend

Sorbet van het moment	4.00
(1,2 of 3 bollen)	6.50
	9.00

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

'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	5.00
Grimbergen Dubbel	33cl	5.00
Duvel	33cl	5.10
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
Witte wijn (glas)	5.00
Liefmans 0.0	3.70
Vedet 0.0	5.00
Chouffe 0.0	5.00



FRUCTUS	€
Fructus Appel	3.20
Fructus Appel Kers	3.20
<u>Nieuw</u>	
Fructus Appel – Gember	3.20
100%	
Natuurlijke booster	
Puur	
Verfrissend gezond	
Haspengouw	

SUGGESTIE BIEREN	
Geus Boon zuur voorjaarsbier	5.00
Cornet Belgisch blond bier	5.00
Chouffe Framboise	5.00

WATERS		
Chaudfontaine plat	25cl	3.10
	50cl	6.00
Chaudfontaine bruis	25cl	3.10
	50cl	6.00
Perrier	33cl	3.70

TONICS	
Fever Tree Indian	3.70
Fever Tree Elderflower	3.70
Schweppes Tonic	3.50

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

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

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		10.00
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 'micio'		7.80
Grand Marnier		7.80
Limoncello		5.50
Licor 43		7.20
Sambucca		7.80
Wodka		6.00

COGNAC

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

APERIO COCKTAIL

Moscow Mule	10.00
Wodka / gingerbeer / limoen	
Aperitief 't Veilinghuis	11.00
Fructus appel / gin / cointreau	
Limoncelle Spritz	11.00
Limoncello / cava / bruiswater	



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



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

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

SUGGESTIEWIJN

Bekijk zeker ook onze suggestie wijnen in de menukaart,

Te verkrijgen per glas of per fles!

MOCKTAILS 10.00

Virgin Strawberry Mojito
aardbei / limoent / munt

Mocktail Masion
perzik / ananas / pompelmoes / limoen

Virgin Pornstar Martini
passievrucht / vanille

COCKTAILS 12.00

Strawberry Daiquiri
aardbei / rum / limoen

Paloma
tequila / guava / rietsuiker

Gin Swizzle
gin / bitters / citroen

Pornstar martini
passievrucht / wodka / vanille