



NIEUW: VOOR DE GROTE HONGER

Speciaal voor de gasten met grote honger:
nieuw, porties van 2KG!

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

Mosselen 'Natuur' €27 / €34 / €45

Jumbo / 1,350 kg / verse mosterdsaus /
frietjes à volonté / verse mayonaise

Mosselen 'Witte Wijn' €30 / €36 / €47

Jumbo / 1,350 kg / verse mosterdsaus /
frietjes à volonté / witte wijn / verse mayonaise

Mosselen 'Look-room' €32 / €38 / €50

Jumbo / 1,350 kg / look / room /
verse mosterdsaus / frietjes à volonté / verse mayonaise

Mosselen 'curry & appel' €32 / €38 / €50

Jumbo / 1,350 kg / verse mosterdsaus /
curry / Haspengouwse appel / frietjes / verse mayo

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

TAPAS

Mosselen	12.50
kleine portie mosselen om te delen / mosselsaus	

VOORGERECHTEN

Tartaar van kalfs	19.50
Piment D'Espelette / artisjok / sjalot	
Serrano met meloen	18.50
klassieker / zoals het moet	

PASTA

Linguini Scampi	28.00
Black tiger scampi / pancetta / burrata / parmezaan	
Linguini Beefsteak	27.00
steak / paddestoelen / hazelnoot – gremolata sjalot / mosterd / parmezaan	

SALADE

Salade Scampi	27.00
Black Tiger Scampi / puntpaprika / avocado / asperges	
Salade Serrano	27.00
serrano / meloen / burrata / rucola / groene pesto	

HOOFDGERECHTEN

Filet van Makreel	31.00
Siciliaanse caponata / aubergine / ui / selder / aardappelbereiding	
Ossobuco	33.00
kalfsschenkel / ui / wortel / tomaat / aardappelbereiding	

Nieuw, een Belgische klassieker:

Tomaat garnaal	100gr	28.00
klassiek / ei / geemondeerde tomaat cocktail / frietjes	200g	40.00

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

SUGGESTIE MENU

Kalfstartaar

Piment d'espelette / artisjok / sjalot

Of

Artisanale garnaalkroket
opgelegde groentjes / cocktail

-

Sorbet

-

Filet van Makreel

Siciliaanse caponata / aubergine / ui / selder

Of

Mixed Grill

trio van vlees / saus naar keuze

-

Fantasie van chocolade

keuze van de chef

Of

Dame blanche

zoals het moet / slagroom

Menu is enkel te verkrijgen voor het hele
gezelschap (op uitzondering van kinderen)
€58.00 per persoon

Eventueel dranken à €29.00 per persoon
1 glas cava / 1/2^e fles wijn
waters / tasje koffie of thee

OM TE STARTEN

‘NOTHING BRINGS PEOPLE
TOGETHER LIKE GOOD FOOD’

APERITIEF & SHARING

Bruscetta Pomodore (3st)	13.00
Bruscetta Serrano (3st)	14.00
Bruscetta Mix (2+2)	16.00
Calamares con tzaziki	11.00
Tapasbord serrano	10.50
Tapasbord 't Veilinghuis (2p)	23.00
Tapasbord 't Veilinghuis (3p)	30.00
Portie bitterballen (9st)	6.00
Portie kaasballetjes (9st)	6.00

Bekijk zeker onze variërende suggesties!

VOORGERECHTEN

Scampi's Diabolique tomaat / room / dragon / chilipeper	19.50
Artisanale garnaalkroket (1) huisgmarineerde groentjes / cocktailsaus	16.00
Artisanale garnaalkroketten (2) huisgmarineerde groentjes / cocktailsaus	21.00
Artisanale kaaskroket (1) huisgmarineerde groentjes / cocktailsaus	15.50
Artisanale kaaskroket (2) huisgmarineerde groentjes / cocktailsaus	19.50
Artisanale mix (1 kaas + 1 garnaal) huisgmarineerde groentjes / cocktailsaus	20.00
Tomatensoep met balletjes	7.50
Soep van de dag	7.50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor meer info, vraag aan 1 van de kelners!
Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood
& boter

HOOFDGERECHT

VLEES

Haspengouwse rundsteak (250gr)	32.00
Mixed Grill	34.00
runds / varkensworst / kip / spare rib	
Saus naar keuze: bearnaise / choron / lookboter zwarte peper / champignonroom	
Steak Tartaar	30.00
rundvlees à la minute door de molen ui / kappertjes / frietjes	
Spare ribs	29.00
barbecuesaus / gemarineerd / frietjes	

KLASSIEKERS

Gravinnepasteitje	25.00
huisbereid bladerdeeg / frietjes	
Rundsstoofvlees	27.00
huisbereid appelmoes / frietjes	
Truval burger	26.00
varkens / Truval appel / spek cheddar / frietjes	
Scampi brochette	29.00
spek / gegrild / dragonmayo / frietjes	
Slibtongetjes	43.50
verse botersaus / frietjes	
Scampi Diabolique	30.00
dragon / licht pikant / tomaat / frietjes	

Fris slaatje + €4.00
Verse warme groentjes + €7.50

Bouletjes in tomatensaus
verse frietjes
€25.00

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

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	11.00
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	12.00
mokka ijs / huisbereide karamel / slagroom	
Tarte Tatin	13.00
appel / taart / kaneelijs	
Sabayon	12.00
marsala / vanille ijs	

Suggestie van het moment

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 hesp / kaas / confituur	4.50
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