

### **Koude voorgerechten**

Gemarineerde coquille met wakamé, frisse zoetzure groenten, crème van avocado en een mayonaise van verse citroenen	€ 16,50
Gegrilde zwaardvis, compote van koolrabi en groene appel met daarbij een dressing gemaakt van citroen en venkel	€ 15,50
Salade van rode kool met rauwe witlof, compote van appel en koolrabi en een mayonaise van grove mosterd	€ 14,50
Pastrami van wild zwijn filet met een jam van paprika, salade van witlof, gewelde rozijnen en appelstroop	€ 16,50
Carpaccio van hertenrugfilet, salade van rode kool met gebrande mais, gebruneerde pijnboompitten en kruidnagelhoning	€ 16,50

### **Soepen**

Schuimige pompoensoep met gerookte ossenstaart en crème fraiche	€ 7,75
Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart en concassé van tomaat	€ 7,75
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 7,75
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

### **Warme voorgerechten**

Gebakken heekfilet omwikkeld met Serranoham, walnoten crunch en een schuim van tomaat	€ 16,50
Drie wilde gamba's gebakken in knoflookboter met daarbij gestoofde prei en een crème van wortel geserveerd met een kreeftenjus	€ 17,50
Gebakken ganzenlever met compote van appel, gebruneerde macadamia noten, rucola en een jus van ceps	€ 17,50
Risotto van zwarte truffel en Parmezaanse kaas met daarbij een gepocheerd eitje, vers geschaafde zwarte truffel, gerookte amandelen en een jus van ceps	€ 16,50

### **Hoofdgerechten van vis**

Zacht gegaarde scholfilet met verschillende bereidingen van wortel, geserveerd met een kreeftenjus	€ 26,50
Zacht gegaarde kabeljauw met een crème van pastinaak, gebakken shii-take, crunch van macadamia noten en een saus gemaakt van beurre blanc	€ 26,50
A la minute gerookte zalm met zuurkool, puree van grove mosterd geserveerd met een luchtige Hollandaise saus	€ 26,50
Vis de luxe; Gebakken heekfilet omwikkeld met Serranoham, twee gebakken coquilles, walnoten crunch en een schuim van tomaat	€ 28,50

### **Hoofdgerechten van vlees**

Tournedos uit de Kempen geserveerd met een saus naar keuze	€ 28,50
Rosé gebraden hertenrugfilet met rode kool, gestoofde spruitjes, gebrande witlof en een saus van vossenbessen	€ 27,50
Gegrilde fazantfilet met gestoofde fazantenbout geserveerd met een puree van aardpeer en mosterd met daarbij een jus van kruidnagel	€ 27,50
Gegrilde bavette beef uit de Kempen, truffelrisotto, crème van pastinaak, gebakken shii-take geserveerd met een jus van truffel	€ 26,50

(Gebakken ganzenlever supplement € 5,50)

## Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu	€ 38,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 44,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 46,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 46,50

Om ongewenste verrassingen te voorkomen, kunt u vooraf aangeven waar u geen liefhebber van bent; onze keukenbrigade houdt daar dan rekening mee.

## Wijnarrangement

Wijnarrangement vier gangen	€ 23,50
Wijnarrangement vijf / zes gangen / menu exclusief	€ 27,50

## d'Ouwe Tramhalte menu € 37,00

Feestelijk welkomstaperitief

Gegrilde zwaardvis, compote van koolrabi en groene appel met daarbij een dressing gemaakt van citroen en venkel

Of

Carpaccio van hertenrugfilet, salade van rode kool met gebrande mais, gebruneerde pijnboompitten en kruidnagelhoning

\*\*\*

A la minute gerookte zalm met zuurkool, puree van grove mosterd geserveerd met een luchtige Hollandaise saus

Of

Gegrilde bavette beef uit de Kempen, truffelrisotto, crème van pastinaak, gebakken shii-take geserveerd met een jus van truffel

\*\*\*

Gekarameliseerde appel met koekjeskruim en huisgemaakt vanille ijs

Of

Stoofpeer in combinatie met hazelnoot

Koffie of thee met huisgemaakte friandises

## Lunchmenu € 25,50

Dagelijks wisselend twee gangen menu met koffie of thee na, in overleg met u samengesteld. Dit lunchmenu wordt geserveerd tussen 12.00 uur en 15.00 uur.

## **Nagerechten**

Dame blanche 2018	€ 8,50
Gekarameliseerde appel met koekjeskruim en huisgemaakt vanille ijs	€ 8,50
Vers fruit met twee smaken huisgemaakt sorbet ijs	€ 8,50
Stoofpeer in combinatie met hazelnoot	€ 8,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 10,50

## **Port en zoete wijnen**

(per glas geserveerd)

Portugal	<i>Colheita 1986 Quinta do Noval</i>	€ 12,50
Portugal	<i>Colheita 2000 Pocas Port</i>	€ 7,50
Chili	<i>Sauvignon Late Harvest Casablanca Valley, Errazuriz</i>	€ 5,50
Spanje	<i>PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry</i>	€ 6,50
Portugal	<i>Lagrima Port (witte port) Douro, Portugal, Quinta de Noval</i>	€ 6,50
Portugal	<i>Moscatel reserva Douro, Portugal, Quinta do Portal</i>	€ 6,00