

Koude voorgerechten

Tartaar van makreel met gemarineerde mosselen, bereidingen van venkel, crème van avocado, zeekraal en een mayonaise van munt	€ 17,00
Zacht gegaarde kabeljauw, structuren van pompoen, gebruneerde hazelnoten en een mayonaise van verse citroenen	€ 17,00
Couscous van munt en doperwten, groene asperges, linten van komkommer, mayonaise van munt, crème van avocado en een bouillon van venkel	€ 15,50
Tataki van runderhaas, gel van gele biet, zoetzure en rauwe rettich, gebrande lente ui, gemarineerde melous uitjes en een mayonaise van zwarte sesam	€ 17,00
Rouleaux van coppa di parmaham met daarin pestoroomkaas en daarbij gegrilde courgette, groene asperge een crème van doperwten	€ 17,00

Soepen

Schuimig soepje van kerrie gevuld met appel, groene kruiden en beenham	€ 8,50
Gevogeltesoep met een Oosters tintje gevuld met geplukte hoender, taugé en lente-ui	€ 8,50
Krachtige runderbouillon met ossenstaartenvlees, tomaat en groene kruiden	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 11,50

Warme voorgerechten

Lamsfilet op kruidenkorst gebakken met daarbij lamszwezerik, doperwten en crème van doperwten, groene asperges en een romige jus van dragon	€ 17,50
Risotto van tomaat en spinazie met verschillende bereidingen van tomaat, een gepocheerd eitje en een luchtig Hollandaise schuim	€ 16,50
Gebakken ganzenlever met daarbij een crème van topinamboer, getourneerde appeltjes, gerookte amandel crunch en een jus van rode port	€ 18,50
Halve kreeft met risotto van groene kruiden, gestoofde bospeen, lamsoren en een luchtige Hollandaise saus	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Zacht gegaarde scholfilet met risotto van spinazie en tomaat, verschillende bereidingen van tomaat, gestoofde zeekraal en een saus van gerookte paling	€ 27,50
Op de huid gebakken kabeljauwfilet, gebakken kervelwortel, gebrande prei, mini mais en witlof geserveerd met een saus van citroen en crème fraiche	€ 27,50
Gebrande snoekbaars met gestoofde bimi, crème van zoete aardappel, couscous van kerrie en een beurre blanc van grove mosterd	€ 27,50
Vis de luxe; halve kreeft met drie gebrande coquilles, gestoofde spinazie, risotto van citroen, gebrande bosui met daarbij een Hollandaise saus	€ 29,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas en kalfszwezerik met daarbij crème van pastinaak, gestoofde doperwten, gebakken eryngii en een saus van ceps	€ 28,50
Zacht gegaarde hoender met daaroverheen gesmolten ganzenlever, truffel risotto, portobello paddenstoel, crème van aardpeer en schuim van truffel	€ 28,50
Twee bereidingen van rund; biefstuk en sukade met daarbij crème van knolselderij, bereidingen van biet en een romige saus van mosterd	€ 28,50

Supplement

Gebakken ganzenlever	€ 6,00
Krokant gebakken zwezerik	€ 6,00

Tramhalte All-in menu

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 4 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 69,50

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 5 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 82,50

Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu € 39,50

Vijf gangen verrassingsmenu € 46,50

Zes gangen verrassingsmenu € 48,50

Vier gangen verrassingsmenu exclusief € 48,50

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

Vegetarisch is een specialiteit in onze keuken. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden.

Wijnarrangement

Wijnarrangement vier gangen € 23,50

Wijnarrangement vijf / zes gangen / menu exclusief € 29,50

d'Ouwe Tramhalte menu € 37,00

Tartaar van makreel met gemarineerde mosselen, bereidingen van venkel,
crème van avocado, zeekraal en een mayonaise van munt

Of

Tataki van runderhaas, gel van gele biet, zoetzure en rauwe rettich, gebrande lente-ui,
gemarineerde melous uitjes en een mayonaise van zwarte sesam

Gebrande snoekbaars met gestoofde bimi, crème van zoete aardappel,
couscous van kerrie en een saus van kokos en kerrie

Of

Twee bereidingen van rund; biefstuk en sukade met daarbij een crème van knolselderij,
bereidingen van biet en een romige saus van mosterd

Dame blanche 2020

Of

Creatie van appel en perzik

Nagerechten

Fris dessert van aardbei, yoghurt en dille	€ 9,50
Variëteit van rabarber, framboos en witte chocolade	€ 9,50
Creatie van appel en perzik	€ 9,50
Dame blanche 2020	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 12,50

Port en zoete wijnen (per glas geserveerd)

Portugal	Colheita 1986 Quinta do Noval	€ 16,50
Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 7,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserva	€ 6,50
Portugal	Lagrima Port (witte port) Quinta de Noval	€ 6,50
Frankrijk	Banyuls Banyuls sur mer, Frankrijk, Pyrene	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximenez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Portugal	Moscatel reserva Quinta do Portal	€ 7,50
New Zeeland	Sauvignon blanc Late harvest Marlborough, Jules Taylor Wines	€ 7,00