

Koude voorgerechten

Rosbief van tonijn met zoetzure groenten met een vinaigrette en mayonaise van verse citroenen en soja	€ 16,50
Gerookte paling met structuren van biet, bouillon van lavas en ui, gebrande melous ui en een crème van artisjokken	€ 17,00
Salade van geitenkaas en honing met brunoise van rode biet en crème fraiche, plakjes gele en rode biet en gebruneerde pijnboompitten	€ 15,00
Gebakken buikspek met gebrande mini witlof, rauwe gemarineerde witlof, compote van appel en rozijnen en een mayonaise van grove mosterd	€ 16,50
A la minute gesneden Serrano ham met compote van galiameloen, gebrande pijnboompitten en een crème van geitenkaas en honing	€ 16,50

Soepen

Soep van zoete aardappel en vadouvan, gevuld met lente ui en geplukte eendenbout	€ 8,50
Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart en concassé van tomaat	€ 8,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 11,50

Warme voorgerechten

Huidgebakken zeebaars met een crème van bloemkool, gewokte spinazie en taugé en een beurre blanc saus van verse dragon	€ 17,50
Halve kreeft geserveerd met crème van wortel, gestoofde zeekraal, antiboise van tomaat, gerookte boter en citroen	€ 19,50
Gebakken ganzenlever met aardpeer crème, gekarameliseerde appel, gerookte noten en daarbij een jus van Madeira	€ 18,50
Parelcouscous met rucola pesto, compote van tomaat en pesto, gegrilde courgette, saus van lavas en artisjokken en daarbij een gepocheerd eitje	€ 16,00

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken zeebaars met een crème van bloemkool, gewokte spinazie en taugé en een beurre blanc saus van verse dragon	€ 27,50
Gebrande zeewolffilet, gestoofde witte uien compote, puree van wortel, gestoofde bospeen met daarbij een saus van citroen en bieslook	€ 27,50
Vis de luxe; Halve kreeft met twee gestoofde wilde gamba's, geserveerd met crème van wortel, gestoofde zeekraal en een kreeftensaus	€ 29,50
Zacht gegaarde kabeljauw, gestoofde spinazie met knoflook, gemarineerde cherrytomaatjes en een saus gemaakt van lavas en artisjokken	€ 27,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Huidgebakken eendenborst, crème van wortel, gestoofde spinazie, compote van gewekte abrikozen en daarbij een jus van vadouvan en honing	€ 27,50
Twee bereidingen van kalf; Rosé gegaarde kalfshaas en zacht gegaarde kalfssukade, crème van aardpeer, gestoofde spinazie en een jus met verse tijm	€ 28,50
Iberico presa belotta van de green egg, gestoofde varkensstoof, gepofte buikspek, bereidingen van wortel, courgette en een saus van gerookt spek	€ 27,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 6,00

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

Rosbief van tonijn met zoetzure groenten met een vinaigrette en mayonaise van verse citroenen en soja

Of

Gebakken buikspek met gebrande mini witlof, rauwe gemarineerde witlof, compote van appel en rozijnen en een mayonaise van grove mosterd

Gebrande zeewolffilet, gestoofde witte uien compote, puree van wortel, gestoofde bospeen met daarbij een saus van citroen en bieslook

Of

Huidgebakken eendenborst, crème van wortel, gestoofde spinazie, compote van gewekte abrikozen met daarbij een jus van vadouvan en honing

Dessert van witte chocolade, sinaasappel en bastognekoek

Of

Creatie van kersen en pure chocolade

Lunchmenu € 26,50

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 2019	€ 9,50
Dessert van witte chocolade, sinaasappel en bastognekoek	€ 9,50
Dessert van vers fruit met twee verschillende soorten huisgemaakt sorbet ijs	€ 9,50
Creatie van kersen en pure chocolade	€ 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 Ximez 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