

Koude voorgerechten

Grove tartaar gemaakt van roodbaars met kappertjes en kervel, crème van gerookte kaas, structuren en schuim gemaakt van piccalilly	€ 16,50
Zacht gegaarde en licht gerookte zalm met quinoa van limoen, crème van knolselderij en roomijs gemaakt van grove mosterd	€ 16,50
Structuren van knolselderij met gezouten citroen, crunch van gerookte amandel, verschillende soorten zoetzure knapperige groenten en een mayonaise van piccalilly	€ 15,00
Zacht gegaarde buikspek gelakt met honing en bruine basterd suiker, geserveerd met zuurkool, witlof en een mayonaise van grove mosterd	€ 16,50
Rouleau van Serranoham met daarin een mousse van paddenstoelen, gebakken bundelzwammetjes geserveerd met een mayonaise van truffel	€ 16,50

Soepen

Romige uiensoep met daarop Foccacia en geraspte oude kaas	€ 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

Zacht gegaarde kabeljauw met stukjes gerookte paling, geserveerd met brunoise van rode biet en een beurre blanc saus met verse tijm	€ 17,50
Gegrilde duivenborst met een gelakt duivenpootje, gebrande amandelschaafsel, gegrilde portabello, crunch van pistache en een jus van rode port	€ 17,50
Gebakken ganzenlever met aardpeer crème, compote van appel, gerookte noten en daarbij een jus van ceps	€ 18,50
Portabello uit de oven gegaard met tijm, rozemarijn en knoflook, geserveerd met een truffelrisotto, gebakken shii-take en aardpeer schuim	€ 16,00

Hoofdgerechten van vis

Op de huidgebakken doradefilet, geserveerd met romige gestoofde prei, groene asperges met een saus gemaakt van lavas en artisjokken	€ 26,50
A la minute gerookte zalmfilet, geserveerd met gestoofde zuurkool, puree van mosterd, gestoofde bospeen en een luchtige saus van Hollandaise	€ 26,50
Vis de luxe; Grietfilet met twee gebakken wilde gamba's, crème van wortel, wakame, gegrilde courgette en een saus van kreeft	€ 28,50
Zacht gegaarde kabeljauw met stukjes gerookte paling, macadamia crunch, geserveerd met brunoise van rode biet en een beurre blanc saus met verse tijm	€ 26,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Runder entrecôte van de green egg met een taartje van knolselderij, aardappel en aubergine, compote van paprika geserveerd met een jus van verse laurier	€ 27,50
Twee bereidingen van kalf; Rosé gegaarde kalfshaas en krokant gebakken zwezerik crème van pastinaak, gestoofde spinazie met een jus opgemonteerd met boter	€ 28,50
Zacht gegaarde hoender met daarbij een risotto van truffel, gegaarde portabello, geserveerd met een schuimige saus van aardpeer	€ 27,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 6,00

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 € 37,50

Feestelijk welkomstaperitief

Zacht gegaarde en licht gerookte zalm met quinoa van limoen,
crème van knolselderij en roomijs gemaakt van grove mosterd
Of

Zacht gegaarde buikspek gelakt met honing en bruine basterd suiker,
geserveerd met zuurkool, witlof en een mayonaise van grove mosterd

Runder entrecôte van de green egg met een taartje van knolselderij,
aardappel en aubergine, compote van paprika geserveerd met een jus van verse laurier

Creatie van tonkaboon en banaan

Of

Ananas dessert in combinatie met bastogne koek

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 2019	€ 9,50
Ananas dessert in combinatie met bastogne koek	€ 9,50
Dessert van vers fruit met twee verschillende soorten huisgemaakt sorbet ijs	€ 9,50
Creatie van tonkaboon en banaan	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 12,50

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
Portugal	<i>Madeira Barbeito Boal Reserva</i>	€ 6,50
Frankrijk	<i>Banyuls Banyuls sur mer, Frankrijk, Pyrene</i>	€ 6,50
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