

Koude voorgerechten

Coquille gemarineerd met limoen en vadouvan, compote van pompoen, gezouten citroen, wakame en een mayonaise van verse citroenen	€ 17,00
Tataki van AA-sashimi tonijn, crème van pinda, tartaar van mango, paksoi en radijs en een vinaigrette van soja en sesam olie	€ 16,50
Watermeloen van de barbecue met gemarineerde feta kaas, verse basilicum, gebruneerde walnoten en een vinaigrette van aceto balsamico	€ 15,50
Huisgemaakte rundercarpaccio met daarop krullen van ganzenlever, truffelmayonaise, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en rucola	€ 16,50
Pastrami van kalfsmuis met een brunoise van gerookte rode biet, rode ui gemarineerd in frambozenazijn, zoetzure sjalotten en daarbij een mayonaise van kappertjes	€ 16,50

Soepen

Schuimig soepje van kerrie gevuld met appel, groene kruiden en beenham	€ 8,50
Romige bospaddenstoelensoep gevuld met duxelles en Kempische beenham	€ 8,50
Vegetarische soep van zoete aardappel met groene kruiden en groene asperge	€ 8,50
Krachtige runderbouillon met ossenstaartvlees, tomaat en groene kruiden	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 11,50

Warme voorgerechten

Halve kreeft geserveerd met couscous van tomaat en basilicum, gegrilde kropsla, gemarineerde toberries en een saus van saffraan	€ 19,50
Vegetarische ravioli gevuld met pompoen en daaroverheen gesmolten geitenkaas, crunch van gebruneerde hazelnoten en een saus van rozemarijn	€ 16,50
Gebakken ganzenlever met daarbij getourneerde Elstar appel, rucola sla, gerookte amandelcrunch geserveerd met een saus van rode port	€ 18,50
Gestoomde varkenswang met bereidingen van zoete aardappel, gebrande witlof, carbonaraschuim en crunch van uitgebakken spekjes	€ 16,50

Hoofdgerechten van vis

Huid gebakken zeebaars, risotto van citroen en dragon, groene asperges, crème van pastinaak en een beurre blanc saus met daardoor verse dragon € 27,50

Gebrande rode mul filet met couscous en crème van kerrie, gebrande prei en saus van kokos, limoen en kerrie € 27,50

Vis de luxe; Halve kreeft geserveerd met drie wilde gamba's, gestoofde paksoi, gemarineerde tomberries geserveerd met saus van saffraan € 29,50

A la meunière gebakken zeetong ± 400 gram, verse frietjes, frisse salade en huisgemaakte remoulade saus € 34,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze € 29,50

Op de huid gebakken eendenborst met bereidingen van pompoen, gewelde abrikozen met een saus van rode port € 27,50

Bereidingen van het varken; Iberico belotta en zacht gegaarde varkenswang, bereidingen van zoete aardappel, gebrande witof, carbonaraschuim en crunch van uitgebakken spekjes € 27,50

Gegrilde kalfshaas met krokant gebakken zwezerik, portobello paddenstoel, gebrande bosui en een romige saus van truffel € 28,50

Supplement

Gebakken ganzenlever € 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

Tataki van AA-sashimi tonijn, crème van pinda, tartaar van mango, paksoi en radijs en een vinaigrette van soja en sesam olie

Of

Pastrami van kalfsmuis met een brunoise van gerookte rode biet, rode ui gemarineerd in frambozenazijn, zoetzure sjalotten en daarbij een mayonaise van kappertjes

Gebrande rode mul filet met couscous en crème van kerrie, gebrande prei en saus van kokos, limoen en kerrie

Of

Op de huid gebakken eendenborst met bereidingen van pompoen, gewelde abrikozen met een saus van rode port

Creatie van pure chocolade met blauwe bessen

Of

Dessert van stroopwafel en mandarijn

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.

Desserts

Crème brûlée van vanille, huisgemaakt vanille ijs en appelcompote	€ 9,50
Creatie van pure chocolade met blauwe bessen	€ 9,50
Dessert van stroopwafel en mandarijn	€ 9,50
Dame blanche 2020	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 12,50

Port en zoete wijnen

Portugal	Colheita 1986 Quinta do Noval	€ 16,50
Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 7,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserve	€ 6,50
Portugal	Lagrima port (witte port) Quinta do Noval	€ 6,50
Frankrijk	Banyuls	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximinez 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

