

Koude voorgerechten

Tartaar van AA-sashimi tonijn met een marshmallow van mierikswortel, zoet/zure rettich en mini mais, schuim en kroepoek van wasabi en een gel van yuzu	€ 16,50
Tartaar van zacht gegaarde en gerookte zeebaars met een gebrande wilde gamba, gebrande melous ui, gel van yuzu, schuim van dashi en olie van limoen	€ 16,50
Couscous gemaakt van bloemkool en hazelnoot met daarbij groene asperge, witlof, mais, kerriemayonaise en ijs van aubergine	€ 15,50
Paté van ganzenlever met getoast brioche brood, vijgen, compote van bessen, siroop van PX-sherry en een crunch van pistache noten	€ 17,50
Carpaccio gemaakt van hertenfilet, gebrande mini witlof, mini mais, siroop van aceto balsamico en een crunch van gerookte noten	€ 16,50

Soepen

Wildbouillon met een garnituur van gerookte eendenborst, shiitake en bosui	€ 8,50
Schuimig soepje van pompoen en vadouvan, olie van limoen en rode peper, garnituur van ossenstaart en brunoise van pompoen	€ 8,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

Warme voorgerechten

Gebrande zeewolf met crème van knolselderij en chorizo, compote van artisjok en champignon, gebakken bundelzwammen en shiitake en saus van cèpes	€ 16,50
Quiche van pompoen, linzen en mais, gebakken oesterzwammen, crème van pastinaak en een saus van limoen, kokos en kerrie	€ 15,50
Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes, crème van aardpeer, spinazie, jus van rode port en daarbij gerookte noten	€ 18,50
Ravioli's gevuld met fazantenbout geserveerd met puree van aardpeer, gestoofde zuurkool en een krachtige jus van kruidnagel	€ 16,50

Hoofdgerechten van vis

Gebrande zeewolf met crème van knolselderij en chorizo, compote van artisjok en champignon, gebakken bundelzwammen en shiitake met een saus van cèpes	€ 27,50
Gebakken kabeljauw met couscous van bloemkool en hazelnoot geserveerd met beurre blanc saus	€ 27,50
Vis de luxe; Wilde zeebaars met twee gebrande wilde gamba's, kreeftenrisotto en een krachtige kreeftensaus	€ 28,50
A la minute gerookte zalmfilet, crème van knolselderij en mosterd, gestoofde zuurkool geserveerd met een beurre blanc van tijm	€ 27,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Rosé gebraden hertenrugfilet met rode kool, gestoofde spruitjes, gebrande witlof en een saus van vossenbessen	€ 28,50
Gegrilde fazantfilet met een ravioli van fazantenbout geserveerd met een puree van aardpeer en een krachtige jus van kruidnagel	€ 28,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas en kalfszwezerik, geserveerd met crème van pastinaak en een saus gemaakt van cèpes	€ 28,50

Supplementen

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

Tramhalte All-in menu

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 4 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 72,50

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 5 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 85,50

Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu € 42,50

Vijf gangen verrassingsmenu € 49,50

Zes gangen verrassingsmenu € 52,50

Vier gangen verrassingsmenu exclusief € 52,50

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 € 38,50

Tartaar van zacht gegaarde en gerookte zeebaars met een gebrande wilde gamba,
gebrande melous ui, gel van yuzu, schuim van dashi en olie van limoen

Of

Carpaccio gemaakt van hertenfilet, gebrande mini witlof, mini mais,
siroop van aceto balsamico en een crunch van gerookte noten

Gebrande zeewolf met crème van knolselderij en chorizo, compote van artisjok en
champignon, gebakken bundelzwammen en shiitake en saus van cèpes

Of

Gegrilde parelhoen met truffel risotto, crème van pastinaak en saus gemaakt van cèpes

Creatie van bitterkoek, peer en karamel

Of

Pavlova met Amarena kers, mascarpone en vanille ijs

Nagerechten

Creatie van bitterkoek, peer en karamel	€ 9,50
Pavlova met Amarena kers, mascarpone en vanille ijs	€ 9,50
Dame blanche 2021	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 13,50

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