

Koude voorgerechten

Zalmfilet gepekeld in bietensap, gel en compote van rode biet, rauwe rode bieten plakjes, gekarameliseerde walnoten en een crème van geitenkaas	€ 16,50
Tartaar van lengfilet met gemarineerde coquille, bereidingen van knolselderij, gel van limoen, ijs van grove mosterd en olie van dragon	€ 16,50
Couscous aangemaakt met kerrie, kropsla, gebrande groene asperge, soja marshmallows, frisse rettich en radijs in zoetzuur en schuim gemaakt van saffraan	€ 15,00
Tartaar van Black Angus beef op Oosterse wijze gepresenteerd; geserveerd met soja paddenstoelen, soja marshmallows en een dressing van soja en sesam met daarbij frisse zoet/zure rettich	€ 16,50
Rouleaux gemaakt van huisgerookte ham en pesto roomkaas, bereidingen van tomaat, gemarineerde mozzarella en een mayonaise en olie van basilicum	€ 16,50

Soepen

Runderbouillon gevuld met geplukte ossenstaart, tomaat en bosui	€ 8,50
Romige bloemkoolsoep gevuld met lente-ui, uitgebakken spekjes en groene kruiden	€ 8,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

Warme voorgerechten

Scholfilet op kruidenkorst gebakken met daarbij een crème van doperwten, gestoofde spinazie, gremolata en een saus van zongedroogde tomaten	€ 16,50
Truffelrisotto met daarop een gepocheerd eitje, gebrande groene asperges, gebakken shii-take, gerookte noten en een saus van cèpes	€ 15,50
Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes, gerookte noten, postelein en een jus van rode port	€ 18,50
Gebakken kalfszwezerik geserveerd met truffelcouscous, gebakken shii-take, crème van pastinaak en een saus van cèpes	€ 18,50

Hoofdgerechten van vis

Scholfilet op kruidenkorst gebakken met een gebakken coquille, crème van doperwten, gestoofde spinazie, gremolata en een saus van zongedroogde tomaten	€ 27,50
Gebrande kabeljauw met couscous van bloemkool en hazelnoot geserveerd met beurre blanc saus	€ 27,50
Vis de luxe; Gegrilde grietfilet met drie gebrande wilde gamba's, citroen risotto en een krachtige kreeftensaus	€ 28,50
Huidgebakken zeebaars met daarbij couscous van knoflook en citroen, met een saus van beurre blanc en tijm	€ 27,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Entrecote van de green egg met een crème van pompoen en saus van rozemarijn en knoflook	€ 27,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas en kalfszwezerik, geserveerd met crème van pastinaak en een saus gemaakt van cèpes	€ 28,50
Bavette beef van de grill met crème van pastinaak, couscous en saus van zwarte truffel	€ 27,50

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 € 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

Zalmfilet gepekeld in bietensap, gel en compote van rode biet,
rauwe rode bieten plakjes, gekarameliseerde walnoten en een crème van geitenkaas
Of

Tartaar van Black Angus beef op Oosterse wijze gepresenteerd;
geserveerd met soja paddenstoelen, soja marshmallows en een dressing
van soja en sesam met daarbij frisse zoet/zure rettich

Scholfilet op kruidenkorst gebakken met een gebakken coquille, crème van doperwten,
gestoofde spinazie, gremolata en een saus van zongedroogde tomaten

Of

Entrecote van de green egg met een crème van pompoen
en saus van rozemarijn en knoflook

Creatie van melk chocolade en Amarena kers

Of

Dessert van lychee, limoen en yoghurt

Nagerechten

Creatie van melk chocolade en Amarena kers	€ 9,50
Dessert van witte chocolade, koffie en banaan	€ 9,50
Dessert van lychee, limoen en yoghurt	€ 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