

Koude voorgerechten

Rouleaux van gegaarde zeebaars met Oosterse lak, gemarineerde soja shiitake, koolrabi en bereidingen van courgette	€ 19,50
Graved lax van zalmfilet met een salade van Roseval aardappel en remoulade, zeekraal, gemarineerde asperge, pistache crunch en ijs van grove mosterd	€ 19,50
Burrata met bereidingen van tomaat, rucola, gebrande pijnboompitten, roomijs van basilicum en een mayonaise van pesto	€ 18,50
Terrine van beenham met gemarineerde Hollandse asperges, verse doperwten en mayonaise van dragon	€ 19,50
Tataki van beef met doperwten crème, groene asperge, crunch van wasabi nootjes en een dressing van munt en limoen	€ 19,50

Soepen

Bospaddenstoelensoep met duxelles van paddenstoel en groene kruiden	€ 9,50
Romige aspergesoep met asperge, Kempische beenham en groene kruiden	€ 9,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 9,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 12,50

Warme voorgerechten

Halve kreeft geserveerd met kreeftenrisotto, gewokte spinazie en kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appel compote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Kroket gemaakt van oesterzwammen met risotto van asperge en truffel, gestoofde spinazie en een saus van eekhoorntjesbrood	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde bospeen en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Huidgebakken zeebaars met risotto van tomaat, ratatouille, geserveerd met een schuimige saus van pesto	€ 28,50
Gebrande kabeljauw met risotto van asperge, gestoofde lamsoren geserveerd met saus van dragon	€ 28,50
A la minute gerookte zalm met risotto van asperge, gestoofde zeekraal en een luchtige Hollandaise schuim	€ 28,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Zacht gegaarde kalfssukade met sjalotten compote, crème van aardpeer, gestoofde spinazie en saus van eekhoorntjesbrood	€ 28,50
Twee bereidingen van lam; Gestoofde lamsnek en gegrilde lamsfilet, flan van doperwten, crunch van pistache en een jus van laurier	€ 30,50
Gegrilde bavette beef geserveerd met ratatouille, crème van romesco, met chimichurri en jus de veau	€ 28,50
Asperge Brabançonne; Hollandse asperges met gekookte krieltjes, beenham en luchtige Hollandaise	€ 30,50

Supplementen

Hollandse asperge (5 stuks)	€ 9,00
Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 52,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 69,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 62,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 82,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 72,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 94,50
Schaaltje friet met mayonaise	€ 3,00
Spoom	€ 5,50

Om ongewenste verrassingen te voorkomen, kunt u vooraf aangeven waar u geen liefhebber van bent; onze keukenbrigade houdt daar dan rekening mee.

Tramhalte All-in menu 5 gangen

Huisaperitief, 5 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte friandises	€ 99,50
---	---------

Wijnarrangementen

Wijnarrangement vier gangen	€ 26,50
Wijnarrangement vijf gangen	€ 32,50
Wijnarrangement zes gangen	€ 39,50

Nagerechten

Creatie van Limoncello en witte chocolade	€ 10,50
Dessert van Aardbei en yoghurt	€ 10,50
Crème brûlée van vanille met dulce de leche en framboos	€ 10,50
Dame blanche 2025	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 8,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserva	€ 6,50
Frankrijk	Banyuls Banyuls sur mer, Pyrene	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00