

Koude voorgerechten

Tartaar van zwaardvis met bereidingen van tomaat, ijs en mayonaise van basilicum en een crunch van basilicum en wasabi noten	€ 19,50
Rouleaux gemaakt van krabvlees en bisque met gebrande kropsla, bereidingen van meloen, schuim van crème fraîche en mayonaise van saffraan en kerrie	€ 19,50
Cremeux en crème van pompoen, mayonaise van saffraan, roomijs van basilicum en crunch van macadamianoten	€ 18,50
Paté van ganzenlever met compote van appel en rozijnen, gebakken brioche broodje, gebruneerde macadamianoten en een dressing van aceto balsamico	€ 19,50
Gebakken buikspek met crème van pinda, gezouten citroen, rauwe paksoy, tom kha-kai schuim en zoet/zure koolrabi	€ 19,50

Soepen

Schuimig paprika/saffraan soepje gevuld met paprika en bosui	€ 9,50
Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart en concassé van tomaat	€ 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 wortel, gebrande prei en luchtig schuim van bisque	€ 23,50
Gebakken ganzenlever, geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Ravioli van spinazie, truffel en ricotta, geserveerd met gestoofde spinazie, mayonaise van gerookte truffel en een saus van lavas en spinazie	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde bospeen met luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Rouleaux gemaakt van Serranoham met zeewolf, geserveerd met ratatouille, gegrilde courgette, gepofte tomaat met een schuim van basilicum	€ 28,50
Huidgebakken zeebaars, crème van zoete aardappel, spinazie gewokt, oosterse risotto en een oosterse beurre blanc	€ 28,50
Zacht gegaarde en gerookte zalm, citrus risotto, gestoofde bospeen gebrande prei en luchtige Hollandaise saus	€ 28,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; kalfssukade en kalfszwezerik, geserveerd met crème van aardpeer en een schuimige jus van Eekhoortjesbrood	€ 32,50
Gerookte eendenborst met crème van pastinaak, gerookte amandel crunch, polenta en een jus op basis van Grand Marnier	€ 28,50
Twee bereidingen van rund; stoof en tournedos, cremeux en crème van pompoen, gebrande mais, jus van shiitake en ceps schuim	€ 28,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 49,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 59,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 59,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 72,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 69,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 85,50
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.

Vegetarisch is een specialiteit in onze keuken. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden.

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
Supplement kaas arrangement	€ 4,50
Drie verschillende (versterkte) wijnen geselecteerd bij het kaasassortiment	

Nagerechten

Combinatie van Griekse yoghurt, pecannoot en honing	€ 10,50
Dessert van kokos, limoen en ananas	€ 10,50
Dame blanche 2023	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50

Port en zoete wijnen

(Per glas geserveerd)

Supplement kaas arrangement	€ 9,50	
Drie verschillende (versterkte) wijnen geselecteerd bij het kaasassortiment		
Portugal	Tawny 10 Soalheira ,	€ 7,50
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
Portugal	Moscatel reserva Quinta do Portal	€ 7,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00