

Koude voorgerechten

Gepekeld tartaar van meerval, bereidingen van komkommer, cremeux van avocado, Oosterse mayonaise en een crunch van gerookte amandel	€ 19,50
Rilette van kabeljauw met zoetzure koolrabi, bereidingen van knolselderij en mierikswortel en ijs van grove mosterd	€ 19,50
Mousse van piccalilly, mini Burrata, zongedroogde tomaten crème, gemarineerde tomaatjes, zoetzure rode uien en basilicum pesto	€ 18,50
Mousse van beenham en Hollandse asperges, dungseden Livar ham, dressing van aceto balsamico en gebrande macadamia noten	€ 19,50
Gerookte eendenborst met Hollandse asperges, siroop van sinaasappel, mini witlof en crunch van pistache	€ 19,50

Soepen

Schuimige soep van Hollandse asperges met beenham, gekookte ei en bieslook	€ 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 kreeftenrisotto, gestoofde zeekraal en luchtige Hollandaise	€ 23,50
Twee bereidingen van ganzenlever; crème brûlée en gebakken ganzenlever met Crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port (Geserveerd met een brioche broodje)	€ 22,50
Lauwarme crème brûlée van geitenkaas, gekarameliseerde roodlof, rode biet gekookt, walnoten crunch en een saus van witlof	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Gebrande heilbotfilet met risotto van asperge, gestoofde zeekraal en gebrande prei geserveerd met een luchtige Hollandaise	€ 29,50
Huidgebakken doradefilet, crème van doperwten, gestoofde doperwten, Hollandse asperges, risotto van citroen en een beurre blanc saus	€ 28,50
Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, courgette rolletjes met een krachtige kreeftenjus	€ 32,50
Asperge Brabançonne; A la minute gerookte zalm met 3 Hollandse asperges, gekookte krieltjes, gepocheerd eitje en Hollandaise saus	€ 30,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Asperge Brabançonne, Kempische beenham met drie Hollandse asperges, gekookte krieltjes een gepocheerd eitje en luchtige Hollandaise	€ 29,50
Twee bereidingen van kalf; zacht gegaarde kalfssukade en krokant gebakken zwezerik, crème van aardpeer met een jus van rode Port	€ 29,50
Rouleaux van parelhoen omwikkeld met katenspek, geserveerd met een kroketje van noten en kaas, Hollandse asperges, gebrande paprika en een saus van Ceps	€ 28,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Hollandse Asperges supplement (4 stuks)	€ 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.

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 pure chocolade en citroen	€ 10,50
Dessert van aardbei met Griekse yoghurt en een mini pavlova	€ 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