

Koude voorgerechten

Tartaar van tonijn met diverse bereidingen van komkommer, geserveerd met mayonaise van saffraan	€ 19,50
Rouleaux van gepekeld zalm en gedroogd zeewier, wakamé, cremeux van avocado en olie van bieslook	€ 19,50
Tartaar van gerookte biet met gebrande hazelnoten, mini mais en hazelnootmayonaise	€ 18,50
Gebakken buikspek met oosterse lak, mousse van piccalilly, zoet/zure mini groenten en kerriemayonaise	€ 19,50
Gerookte eendenborst met mais, rode biet, aceto balsamico en crème van aardpeer	€ 19,50

Soepen

Romige soep van grove mosterd gevuld met uitgebakken spekjes en pompoen	€ 9,50
Heldere runderbouillon met ossenstaart, tomaat en bosui	€ 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, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Tagliatelle van pesto en Parmezaanse kaas, burrata, gepofte cherry tomaatjes, en beurre blanc van pesto	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde spinazie en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Huidgebakken zeebaarsfilet met een crème van pastinaak, gestoofde paksoi met een saus van gerookte paling	€ 28,50
Kabeljauw met kruidenkorst, couscous met pesto en Parmezaanse kaas, gestoofde mini paksoi, crème van paprika en saus van pesto	€ 28,50
Zacht gegaarde zalmfilet met romige tagliatelle, gewokte spinazie en romige saus van wortel en sinaasappel	€ 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, gebakken shiitake en een eigen jus	€ 28,50
Gebakken bavette met een crème van gerookte pastinaak, taartje van knolselderij, met chimmi-churry en port jus	€ 28,50
Gegrilde kwartelfilet met gesmolten ganzenlever, risotto van truffel en een saus van eekhoortjesbrood	€ 30,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 54,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 71,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 64,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 84,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 74,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 97,50
Schaaltje friet met mayonaise	€ 4,00
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

Combinatie van mango en kokos	€ 11,50
Creatie van framboos en witte chocolade	€ 11,50
Dessert van banaan en nutella	€ 11,50
Dame blanche 2025	€ 11,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 15,50

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
Italië	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00