

## **Koude voorgerechten**

Gerookte paling met structuren van rode biet, Granny smith, Aceto balsamico met haringkuit, basilicum mayonaise en crunch van pistachenoten	€ 20,50
Twee bereidingen van AA-sashimi tonijn; Tataki en tartaar, rendang van spitskool, crème van zoete aardappel, bereidingen van wortel met een oosterse gel	€ 19,50
Carpaccio van rode biet met een dressing van Aceto balsamico, verschillende rauwe bietjes, gepofte knolselderij en een gerookte mayonaise	€ 18,50
Rundertartaar met uitgebakken spekjes, pijnboompitten, truffelmayonaise, schuim van paddenstoelen en gerookte amandelcrunch	€ 19,50
Gelakte buikspek van de Green egg, huisgemaakte atjar tjampoer, schuim van piccalilly, gebrande maiskolf, mini paksoi en gesuikerde pinda	€ 19,50

## **Soepen**

Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart, oesterzwam en lente-ui	€ 9,50
Romige bospaddenstoelensoep gevuld met duxelles, Kempische beenham en 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 tomatenrisotto, gewokte spinazie en kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Melanzane; taartje van aubergine, tomaat en basilicum met een compote van tomaat burrata, pijnboompitten en een saus van basilicum	€ 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
A la minute gerookte zalm, puree van aardappel, gestoofde spinazie en luchtige Hollandaise saus	€ 28,50
Gebrande doradefilet met een risotto van tomaat en saus van basilicum	€ 28,50
Gebakken roodbaars met crème van bloemkool, gebrande bloemkool, hazelnoot crunch en een Beurre blanc van beurre noisette	€ 28,50

### **Hoofdgerechten van vlees**

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; Kalfshaas en kalfszwezerik geserveerd met pastinaak crème en schuimige ceps jus	€ 32,50
Huidgebakken eendenborst met een compote van sjalotten, crème van aardpeer en jus van rode port	€ 28,50
Gelakte varkenswang met puree van aardappel, gestoofde spinazie, en luchtige Hollandaise saus	€ 28,50
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**

Brownie van pure chocolade met monchou en kersen	€ 10,50
Dessert van Tiramisu, koffie en karamel	€ 10,50
Crème brûlée van vanille met vanille ijs en appel compote	€ 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	€ 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