

Koude voorgerechten

Tataki van AA-sashimi tonijn en een rouleaux van rettich met daarin tartaar van tonijn, mango ijs met rode peper, en een bouillon van dashi	€ 17,50
Zacht gegaarde tongfilet, gebrande coquille, zeekraal, radijs, mini komkommer en een mayonaise van verse munt	€ 17,50
Tartaar van aubergine, brioche toast, gemarineerde tomaatjes, gegrilde courgette, paprika compote met een sorbet ijs van mango en rode peper	€ 15,00
Rundertartaar met tiki masala, pijnboompitten, croutons, uitgebakken spekjes, gebrande kropsla, en kerrie mayonaise	€ 16,50
Kalfspastrami, geserveerd op getoast brioche brood, gegaarde eidooier, gefrituurde kappertjes, Parmezaanse kaas en een crème van avocado	€ 16,50

Soepen

Runderbouillon gevuld met geplukte ossenstaart, tomaat en bosui	€ 8,50
Zoete aardappel soep, gevuld met geplukte eendenbout en kervel	€ 8,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

Warme voorgerechten

Rouleaux van zeebaars, mousseline van knolselderij en kerrie, bloemkoolcouscous met hazelnoot, gemarineerde mosseltjes en een saus van haringkuit	€ 16,50
Gefrituurde polenta met noten, crème van kerrie en knolselderij, gestoofde groene asperges en een schuim van fijne mosterd en gepoft mosterdzaad	€ 16,50
Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes, gerookte noten, rucola sla en een jus van Calvados	€ 18,50
Gestoofde rundersukade, geserveerd met structuren van wortel, crème van pastinaak en een jus van Port en gebrande ui	€ 18,50

Hoofdgerechten van vis

Zeeduivel omwikkeld met Serranoham, gestoofde mosseltjes, risotto van citroen, met een saus van beurre blanc en mosselen	€ 27,50
Huidgebakken zalmfilet, couscous gemaakt van bloemkool aangemaakt met hazelnoot crunch geserveerd met een saus van kokos en kerrie	€ 27,50
Vis de luxe; Gegrilde tarbot met twee gebrande coquilles, gestoofde lamsoren, met een krachtige saus van kreeft	€ 28,50
Zacht gegaarde heilbot, geserveerd met gestoofde zee kraal, geglaceerde bospeen, met een luchtige Hollandaise saus	€ 27,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Op de vetrand gebakken en licht gerookte eendenborst, met een creme van pompoen, en een jus van honing en rozemarijn	€ 27,50
Twee bereidingen van kalf; kalfswang en kalfszwezerik, geserveerd met pastinaak crème en een jus van aceto balsamico	€ 28,50
Grain fed sukade van de gril met stoof van sukade, crème van pastinaak, compote van paprika en tandori, en saus van rode port en gebrande ui	€ 27,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever	€ 6,00
Krokant gebakken kalfszwezerik	€ 6,00

Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu	€ 39,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 46,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 48,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 48,50

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.

Wijnarrangement

Wijnarrangement vier gangen	€ 23,50
Wijnarrangement vijf / zes gangen / menu exclusief	€ 29,50

d'Ouwe Tramhalte menu € 37,00

Tataki van AA-sashimi tonijn en een rouleaux van rettich met daarin tartaar van tonijn, mango ijs met rode peper, en een bouillon van dashi
Of

Kalfspastrami, geserveerd op getoast brioche brood, gegaarde eidooier, gefrituurde kappertjes, Parmezaanse kaas en een crème van avocado

Zacht gegaarde heilbot, geserveerd met gestoofde zeekraal, geglaceerde bospeen, met een luchtige Hollandaise saus

Of

Grain fed sukade van de grill met stoof van sukade, crème van pastinaak, compote van paprika en tandori, en saus van rode port en gebrande ui

Dessert van framboos en witte chocalade

Of

Creatie van aardbeien en citroen

Lunchmenu € 26,50

Dagelijks wisselend twee gangen menu met koffie of thee na, in overleg met u samengesteld. Dit lunchmenu wordt geserveerd tussen 12.00 uur en 15.00 uur.

Nagerechten

Creatie van aardbeien en citroen	€ 9,50
Dessert van framboos en witte chocolade	€ 9,50
Dessert van groene appel en kiwi	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 12,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Portugal	Colheita 1986 Quinta do Noval	€ 16,50
Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 7,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserva	€ 6,50
Portugal	Lagrima Port (witte port) Quinta de Noval	€ 6,50
Frankrijk	Banyuls Banyuls sur mer, Frankrijk, Pyrene	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximenez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Portugal	Moscatel reserva Quinta do Portal	€ 7,50
New Zeeland	Sauvignon blanc Late harvest Marlborough, Jules Taylor Wines	€ 7,00