

Koude voorgerechten

Twee bereidingen van zalm; gepekeld en tartaar met daarbij zoetzure rettich, crème van eidooier en een cremeux van crème fraîche	€ 19,50
Rosbief en tartaar van tonijn, soja paddenstoelen, dressing van soja en sesam, gezouten citroen en een mayonaise van dashi	€ 19,50
Gekarameliseerde geitenkaas geserveerd met rode biet brunoise, dressing van Aceto Balsamico en honing, met een crème van geitenkaas	€ 18,50
Klassieke steaktartaar met een mousse van ganzenlever, kaantjes gebakken van brioche brood geserveerd met schuim en crème van truffel	€ 19,50
Beef tataki geserveerd met een mousse van piccalilly, compote van mango en rode peper en een mayonaise van grove mosterd	€ 19,50

Soepen

Zoete aardappelsoep met vadouvan, gevuld met lente-ui en chorizo worst	€ 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 crème van wortel, gestoofde spinazie en een antiboise van gerookte boter, citroen en tomaat	€ 22,50
Gebakken ganzenlever met aardpeer crème, gekarameliseerde appel, gerookte noten en een jus van rode port	€ 19,50
Parelcouscous met rucola pesto, gepocheerd ei, compote van tomaat en pesto, gegrilde courgette en een saus van lavas en artisjokken	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Gebrande kabeljauw met een gebrande coquille, gebakken shiitake, gedroogde Coppa di Parma en een saus op basis van dashi	€ 29,50
Zacht gegaarde zeebaarsfilet, citroenrisotto, gestoofde witte ui compote, puree van wortel en een Beurre blanc met citroen	€ 29,50
Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, crème van wortel, gestoofde spinazie en een krachtige saus van kreeft	€ 32,50
Gebakken roodbaars met gestoofde spinazie met knoflook, gepofte cherry tomaatjes en een saus van lavas en artisjokken saus	€ 29,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Huidgebakken eendenborst met een bitterbal van eendenbout, cake van rode biet, gestoofde spitskool en een jus van honing en tijm	€ 29,50
Twee bereidingen van kalf; zacht gegaarde kalfswang en krokant gebakken zwezerik, crème van knolselderij en mierikswortel en een saus van ceps	€ 29,50
Gebakken runderhaas met een rouleau van sukade, quiche van aardappel, gebrande schorseneren en een jus van rode wijn	€ 29,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 8,00

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

,

Nagerechten

Combinatie van stoofpeer, witte chocolade en saffraan	€ 10,50
Dessert van ananas, yoghurt en pecannoot	€ 10,50
Creatie van witte chocolade, sinaasappel en Bastogne koek	€ 10,50
Pure chocolade met framboos en pistache	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Supplement kaas arrangement	€ 4,50	
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