

Koude voorgerechten

Zacht gegaarde zalm met daarbij komkommer rolletjes, radijs, wasabi crunch en een frisse limoen mayonaise	€ 15,50
Carpaccio van coquille met daarbij een gebakken coquille, komkommer, paddenstoeltjes in soja gegaard en kerrie mayonaise	€ 18,50
Rolletjes van gegrilde courgette met daarin romige geitenkaas, couscous, gewelde rozijnen, pistache crunch en mosterd mayonaise	€ 15,50
Carpaccio van runderhaas met truffel mayonaise, rucola, pijnboompitten, uitgebakken spekjes en croutons	€ 15,50
Supplement ganzenleverkrullen	€ 4,25
Pastrami van kalfshaas met daarop fijn gesneden augurk, zilver uitjes, kappertjes, kropsla en kerrie mayonaise	€ 15,50
Carpaccio en tartaar van runderhaas met krullen ganzenlever, truffel mayonaise, pijnboompitten, uitgebakken spekjes en croutons	€ 18,50
Terrine van beenham ingelegd met een fijne mousse van asperge daarbij krokant gebakken buikspek, salade van Hollandse asperge, doperwten crème en een mayonaise van munt	€ 17,50

Soepen

Schuimig soepje van kerrie gevuld met appel, beenham en bosui	€ 8,50
Schuimige aspergesoep gevuld met asperge, beenham en bosui	€ 8,50
Krachtige runderbouillon met daarin ossenstaartenvlees, tomaat en bosui	€ 8,50
Vissoep gevuld met Hollandse en Noorse garnaaletjes en bosui	€ 11,50

Hoofdgerechten van vis en vegetarisch

Huidgebakken dorade met beurre blanc van Parmezaanse kaas	€ 24,50
Op de huidgebakken wilde zeebaars met drie gebrande wilde gamba's geserveerd met kreeftensaus	€ 27,50
Parmezaanse kaas risotto met een gepocheerd eitje en spinazie/truffelsaus	€ 24,50

Hoofdgerechten van vlees

Krokant gebakken eendenborst met saus van honing en tijm	€ 24,50
Zacht gegaarde Kalfssukade geserveerd met truffelroomjus	€ 24,50
Tournedos uit de Kempen met saus naar keuze	€ 27,50
Kempische beenham met Hollandse asperge, ovenaardappeltjes en asperge kruiden saus	€ 27,50
Lamsfilet met Hollandse asperge geserveerd met dragon saus	€ 27,50

Supplementen

Asperge 4 stuks met aspergekruidensaus	€ 7,00
Gebakken ganzenlever	€ 6,00

Tramhalte All-in menu

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 4 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 69,50

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 5 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 82,50

Verrassingsmenu

Drie gangen verrassingsmenu € 36,50

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

Nagerechten

Creatie van aardbei, yoghurt, citroen en witte chocolade	€ 9,50
Gevarieerd dessert van pure chocolade, ananas en gezouten karamel	€ 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