

d'Ouwe Tramhalte

Menukaart

3 Gangen verrassings menu € 29,50

3 Gangen keuze menu € 32,50

Voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

4 Gangen verrassingsmenu € 34,50

4 Gangen keuze menu € 37,50

Voorgerecht-soep-hoofdgerecht-nagerecht

Kreeftensoep supplement prijs € 1,00 p.p.

Kaas supplement prijs € 3,00

De gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten € 9,50

- Gerookte dorade tartaar | Gebrande wilde gamba | Couscous van wortel | Kerrie mayonaise
- Carpaccio van coquille | Wakame | Komkommer | Avocado + € 4,50 supplement
- Salade van gemarineerde rode biet | Mini witlof | Roomkaas crème | Pistache crunch
- Tartaar van runderhaas op klassieke wijze | Uitgebakken spekjes | Pijnboompitten | Kropsla
- Kalfsvitello | Compote van appel | Pijnboompitten | Kappertjes | Wasabi mayonaise

Supplement: Ganzenlever krullen € 6,50

Onze huisgemaakte Tramhalte soepen (1/2 Liter) (Thuis opwarmen)

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 7,50

- Wortel / Paprika | Vadouvan | Wortel | Bosui (vegetarisch) € 7,50

- Wildbouillon | Eendenbout | Shii-take | Bosui € 7,50

- Runderbouillon | Ossenstaart | Wortel | Bosui € 7,50

- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 9,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50

- Tomaten tapenade | Truffelmayonaise | Aioli

Hoofdgerechten

€ 18,50

- Tongfilet | Gremolate | Kruidenrisotto | Tomaten beurre blanc

- Wilde Zeebaars | 2 wilde Gamba's | Kreeftenrisotto | Kreeftensaus + € 6,50 supplement

- Gevulde portabello | Geitenkaas | Truffelcouscous | Ceps saus

- Kalfssukade | Truffelcouscous | Truffeljus

- Bavette beef | Roseval knoflook | Port jus

- Tournedos (200 gram) | Truffelcouscous | Port jus + € 6,50 supplement

Supplement ; Gebakken ganzenlever € 6,50

d'Ouwe Tramhalte

Nagerechten

- Appelcake | Melk chocolade | Stoofpeer | Walnoot € 7,50
- Sinaasappel cheesecake | Verse sinaasappel € 7,50
- Pure chocolade hazelnoot cake | Yoghurt bavarois | Bessen € 7,50
- Vijf verschillende kazen met bijpassend garnituur € 10,50

Supplement voor bij de koffie

- 2 Huisgemaakte verrassing friandises € 1,50

Borrelplateau

Borrelplateau Tramhalte de Luxe

€ 22,50 p.p.

- Coquille carpaccio | Wakame | Komkommer
- Dorade tartaar | Wortelcouscous
- Gerookte paling | Rode biet | Pistache
- Mousse gerookte forel met Hollandse garnalen
- Kalfsvitello | Wasabi mayonaise | Veldsla
- Rundertartaar op klassieke wijze
- Beenhamterriner gevuld met mousse van ganzenlever en groene kruiden
- Pappadum met en dip van ricotta van truffel
- Truffelkaas van de Ruurhoeve te Hoogeloon
- Overjarige kaas van de Ruurhoeve te Hoogeloon
- Serranoham
- Coppa di parma
- Fuetworst
- Groene olijven
- Gerookte amandelen
- Wilde gamba | Kruiden risotto (Let op : warm item)
- Kalfssukade | Truffelcouscous (Let op : warm item)
- Quiche met zongedroogde tomaat (Let op : warm item)

(Warme items thuis afmaken, 7 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.)

d'Ouwe Tramhalte

Wijnkaart

Cava

Xenius Cava Brut Black Label, Spanje € 12,50
*Zeer mooie cava, welke gemaakt wordt volgens Methode Traditionelle.
Goed gebalanceerde Cava met veel fruit en verfrissend van smaak.*

Wit

Colombard/Ugni blanc, LaVila, Gascogne, Frankrijk € 9,50
*Een Lichte, frisse en fruitige wijn.
De smaak is droog met aangename fruitige zuren in de afdronk.*

Chardonnay, Les Bertholets, Roussillon-Languedoc, Frankrijk € 12,50
*In de geur wat vanille en het karakteristieke 'botertje'. De smaak is vol en rijk.
Een 'dikke' Chardonnay met toch voldoende frisheid.*

Rosé

Gamay, Tarani, Frankrijk € 9,50
*Een heldere en lichte roze kleur. De Tarani is niet te vol en lekker fris van smaak.
Heerlijk voor in het zonnetje maar ook lekker voor bij de borrel.*

Rood

Cabernet Sauvignon, Heritage, Chili € 9,50
Soepele rode wijn met tonen van rijp fruit en een zachte afdronk.

Corvina, Corvinone en Cabernet Sauvignon, Neropasso, Veneto, Italië € 12,50
*Een heerlijke volle rode wijn met iets houtrijping.
Deze wijn wordt deels op dezelfde wijze geproduceerd als de beroemde Ripasso wijnen,
waarbij de druiven worden gedroogd en intens fruit afgeven.*

Biologisch Verrassend Gezond CREATIEF AMBACHTELIJK Heerlijk ECHTE EN EERLIJKE
JK NATUURLIJK Bezieling Wijn & Spijs Gastvrij Ultieme Smaakbeleving ENTHOUSIA
FIJNPROEVERS Passie VERS VISIE STREEKPRODUCTEN Bijzonder
se ingrediënten Dineren LUNCHEN & Feesten Pure verwennerij Culinair ONVERGE
stsvrij SMAAKVOL GENIETEN Gastronomisch ONVERGETELIJK Smaakvol GEDREVEN Gezond NA

Restaurant & Zaal

d'Ouwe Tramhalte

diënten Biologisch Verrassend Gezond AMBACHTELIJK ECHTE EN EERLIJKE KEUKEN
ol Culinair VISIE SMAAKVOL GENIETEN Heerlijk EERLIJK Culinair STREEKPRODUCTEN E
Passie VERS NATUURLIJK Dineren LUNCHEN & Feesten Pure verwennerij
IJNPROEVERS Bijzonder Gastronomisch GEDREVEN Smaakvol Passie ENTHOUSIASME Gen

Wolverstraat 28 - 5525 AS Duizel - Tel.: 0497 512443 - E-mail: tramhalte@hetnet.nl - www.tramhalte.nl

Bank NL36RABO0136034535 - KvK 58764844 - BTW 8531.71.634