

# d'Ouwe Tramhalte

## Menukaart

3 Gangen keuze menu (m.u.v. specials) € 32,50  
Voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

4 Gangen keuze menu (m.u.v. specials) € 37,50  
Voorgerecht-soep-hoofdgerecht-nagerecht

Kreeftensoep supplement prijs € 1,00 p.p.  
Kaas supplement prijs € 3,50

De gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten € 9,50

- Gerookte zeebaars tartaar | Gebrande wilde gamba | Melous ui | Yuzu gel | Dashi vinaigrette
- Tartaar van runderhaas | Truffelmayonaise | Uitgebakken spekjes | Croutons | Pijnboompitten
- Couscous van bloemkool | Soja marshmallow | Witlof | Mini mais | Kerriemayonaise

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

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 7,50
- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 9,50
- Pompoensoep | Vadouvan | Ossenaartaar | Pompoen | Bosui (kan ook vegetarisch) € 7,50
- Wildbouillon | Eendenbout | Shii-take | Bosui € 7,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50

- Roomboter
- Truffelmayonaise
- Kerriedip

Hoofdgerechten € 18,50

- Runderhaas | Stoof van rundersukade | Bijpassend garnituur | Truffeljus
- Kabeljauw | Coquille | Bijpassend garnituur | Beurre Blanc saus
- Vegetarische quiche | Gebakken paddenstoelen | Pompoencrème | Cepssaas

Nagerechten

- Amarene kers | Pavlova € 7,50
- Karamel | Stoofpeer € 7,50
- Vijf verschillende kazen met bijpassend garnituur € 10,50

Supplement voor bij de koffie

2 Huisgemaakte verrassing friandises € 1,50

## d'Ouwe Tramhalte

### Specials (OP = OP)

#### Voorgerechten

€ 17,50

- Ganzenlever paté | Compote van bessen | Siroop van PX-sherry | Brioche
- Tartaar van tonijn | Soja marshmallow | Papadum van wasabi | Gel van yuzu

#### Hoofdgerechten

€ 27,50

- Reerugfilet | Wildstoof | Bijpassende garnituren | Saus van vossenbessen
- Wilde zeebaars | Twee wilde gamba's | Bijpassende garnituren | Kreeftensaus

### 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.