

## d'Ouwe Tramhalte

### Menukaart

3 Gangen keuze menu (m.u.v. specials) € 31,50  
Voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht

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

Kreeftensoep supplement prijs € 2,00  
Kaas supplement prijs € 3,50

De gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten € 9,50

- Carpaccio runderhaas | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons  
Supplement ganzenlever € 4,25
- Gegrilde zalm | Wakame | Kerrie mayonaise | Soja marshmallow | Zoet/zure groenten
- Rode bieten carpaccio | Witlof gebrand | Mini Mais | Gerookte noten crunch |  
Stoofpeer | Tijmhoning

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

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 6,50
- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 8,50
- Paddenstoelensoep | Kastanje paddenstoelen | Groene asperge | Bosui (Vegetarisch) € 6,50
- Runderbouillon | Ossenstaart | Groene asperge | Bosui € 6,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50  
- Zongedroogde tomaten/olijven tapenade  
- Truffelmayonaise  
- Aioli

Hoofdgerechten € 18,50

- Gegrilde hoender | Truffelrisotto | Portabello | Groene asperge | Cepssaus
- Hertenbiefstuk | Rode kool | Spruitjes | Wild jus
- Zacht gegaarde kabeljauw | Citroen Tagliatelle | Gepofte tomaat | Kruidenroomsaus
- Geitenkaas | Pompoen | Hazelnoot | Pompoen/tijm saus

Nagerechten (Zie volgende blz.)

## d'Ouwe Tramhalte

### Nagerechten

- Grand dessert € 7,50
  - Bavarois van yoghurt
  - Mousse van monchou / Bastogne / Kersen
  - Cheesecake van sinaasappel / Nutella crème
  - Gepocheerde ananas
  - Dadelkoek
  
- Kaasplateau € 10,50
  - Fenegriek kaas
  - Chaourse
  - Chaumes
  - VSOP Reypenaer
  - Roquefort
  - Appelstroop
  - Dadelkoek
  - Gerookte noten

### Supplement voor bij de koffie

- 3 Huisgemaakte friandises € 2,75
  - Bitterballetje van amandel met daarin pure chocolade en steranijs
  - Bonbon van witte chocolade en zoete aardappel
  - Boterkoek met gel van framboos

### **Specials!!!!!! (OP = OP)**

#### Voorgerechten

- Gamba / Pompoen / Citrus / Hazelnoot
- Runderhaas tartaar / Ganzenleverkrullen / Truffelmayonaise / Spekjes / Croutons / pijnboompitten / Rucola
- Hertencarpaccio / Honing-tijm / Granny smith appel / Witlof / Ganzenleverkrullen

#### Hoofdgerechten

- Wilde zeebaars / 3 Gebakken gamba's / Kreeftenrisotto / Kreeftensaus
- Tournedos / Gebakken ganzenlever / Gekonfijte roseval / Warme groenten / Rode port saus

## d'Ouwe Tramhalte

### Borrelplateau's

#### **Borrelplateau Tramhalte**

€ 19,50 p.p.

- Sushi van tonijn met avocado en citrus
- Couscous van knoflook en citroen met gerookte paling
- Carpaccio rolletje van runderhaas met truffelmayonaise en rucola sla
- BBQ Spiesje van gemarineerde kippendijen met oosterse lak en sesam
- Rolletje van Serranoham met dadel en roomkaas
- Kropsla gevuld met een mousse van gekarameliseerde tomaat
- Fuetworst
- Spianata Romana en Schwarzwald ham
- Compote van rode ui met aceto balsamico
- Sesamcrostini met een dip van zongedroogde tomaat
- Ambachtelijke 1000 dagen kaas en jonge bieslook van de Ruurhoeve te Hoogeloon
- Groene olijven
- Gebrande cashewnoten
- Pikante gehaktballetje (Let op: warm item)
- Knoflook tagliatelle met zacht gegaarde kabeljauw (Let op : warm item)

#### **Borrelplateau Tramhalte de Luxe**

€ 22,50 p.p

- Knoflook gamba's
- Sushi van tonijn met avocado en citrus
- BBQ Spiesje van gemarineerde kippendijen met oosterse lak en sesam
- Carpaccio van hertenbiefstuk met witlof, mais en een ganzenlever krul
- Blini met gerookte zalm, roomkaas en soja parels
- Kropsla gevuld met een mousse van gekarameliseerde tomaat
- Fuetworst
- Spianata Romana en Schwarzwald ham
- Compote van rode ui met aceto balsamico
- Sesamcrostini met een dip van zongedroogde tomaat
- Ambachtelijke 1000 dagen kaas en jonge bieslook van de Ruurhoeve te Hoogeloon
- Groene olijven
- Gebrande cashewnoten
- Kreeftenrisotto met een wilde gamba (Let op: Warm item)
- Stoofpotje van wild (Let op : warm item)
- Pikante gehaktballetje (Let op: warm item)

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

## d'Ouwe Tramhalte

### Wijnkaart

#### Huiswijnen

**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.

**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.

**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.

#### Wijnen wit

**Grüner Veltliner, Zimmermans, Burgenland, Oostenrijk** € 10,50

Frisse en sappige wijn met een aangenaam zacht mondgevoel.

De druiven zijn laat geoogst waardoor de wijn wint aan intensiteit.

**Verdejo/Viura, Puerta Adalia, Rueda, Spanje** € 11,50

Soepele wijn, zacht van smaak met aangename frisse tonen.

Een wijn om zo van te genieten.

**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.

## d'Ouwe Tramhalte

### Wijnen rood

**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.*

**Grenache en Syrah, Sisquera, Catalunya, Spanje** € 12,50

*Een stevige rode wijn met voldoende fraîcheur.*

*Zeer aangename jonge, verfrissende aroma's met rood fruit.*

**Malbec, Kaiken, Argentinië** € 12,00

*Waanzinnig mooie volle rode wijn, komt rond over.*

*Een levendige wijn met veel power en een afdrank van donker fruit en vanille.*