

Koude voorgerechten

Drie gebrande langoustines, wakame, avocado, limoen gell, rasp van kafir limoen met een mayonaise van gerookte olie	€ 18,50
Tartaar van zalmfilet met gegaarde eidooier, bereidingen van komkommer, schuim gemaakt van sjalotte en gember met een luchtige mayonaise van bieslook	€ 16,50
Mousse van tomaat, sneeuw van roomkaas en tijm, krokantje van zuurdesem brood, zoetzure mini tomaatjes, rauwe venkel, schuim van basilicum	€ 15,50
Rundertartaar, getoast brood, crème van eidooier, zoetzure groenten, soja paddenstoelen, mayonaise van zwarte sesam	€ 16,50
Kwartelborst zacht gegaard, eendenlever, bereidingen van rode biet, pistach crunch, gell gemaakt van aceto balsamico	€ 18,50

Soepen

Runderbouillon met een garnituur van ossenstaart, tomaat en groene kruiden	€ 8,50
Schuimig soepje van bloemkool gevuld met uitgebakken spekjes en lente ui	€ 8,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

Warme voorgerechten

Gebakken roodbaarsfilet met een gebrande wilde gamba, crème van aardpeer, met gebakken shii-take, couscous met bundelzwammetjes en een beurre blanc van knoflook	€ 16,50
Flan van spinazie, gebakken oesterzwammen, bereidingen van knolselderij, crunch van gerookte amandelen en een saus van spinazie en rozemarijn	€ 15,50
Gebakken ganzenlever met appel/rozijnen compote, crème van aardpeer, gerookte noten en een jus van rode port	€ 18,50
Gebakken zwezerik met truffelcouscous, gestoofde groene asperge, crème van pastinaak, met een saus van ceps	€ 18,50

Hoofdgerechten van vis

Gebakken roodbaarsfilet met een gebrande wilde gamba, crème van aardpeer, met gebakken shii-take, en een beurre blanc van knoflook	€ 27,50
Zacht gegaarde heilbot met gremolate, geglaceerde bospeen, crème van wortel, kruidenrisotto, beurre blanc wortel en citroengras	€ 27,50
Vis de luxe; Wilde zeebaars met twee gebrande wilde gamba's, kreeftenrisotto en een krachtige kreeftensaus	€ 29,50
Gebrande skrei (winterkabeljauw), couscous van citroen en knoflook, gebrande prei, gegrilde courgette met een saus van limoen en crème fraiche	€ 27,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Gerookte bavette beef, met een cake van wortel en sinaasappel, bereidingen van knolselderij met een jus van rode port	€ 27,50
Gebakken eendenborst, met een crème van aardpeer, gestoofde groene asperge, gefrituurde polenta, met een saus van madeira en honing	€ 27,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas en kalfszwezerik, geserveerd met crème van pastinaak en een saus gemaakt van cèpes	€ 29,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever	€ 6,50
Krokant gebakken kalfszwezerik	€ 6,50

Tramhalte All-in menu

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 4 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 72,50

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 5 gangen, wijnarrangement,
Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises € 85,50

Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu € 42,50

Vijf gangen verrassingsmenu € 49,50

Zes gangen verrassingsmenu € 52,50

Vier gangen verrassingsmenu exclusief € 52,50

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

d'Ouwe Tramhalte menu € 38,50

Tartaar van zalmfilet met gegaarde eidooier, bereidingen van komkommer, schuim gemaakt van sjalotte en gember met een luchtige mayonaise van bieslook

Of

Rundertartaar, getoast brood, crème van eidooier, zoetzure groenten, soja paddenstoelen, mayonaise van zwarte sesam

Gebakken roodbaarsfilet met een gebrande wilde gamba, crème van aardpeer, met gebakken shii-take, en een beurre blanc van knoflook

Of

Gegrilde parelhoen met truffel risotto, crème van pastinaak en saus gemaakt van cèpes

Combinatie van karamel met peer en vanille

Of

Dessert van sinaasappel met yoghurt en bastogne

Nagerechten

Dessert van sinaasappel met yoghurt en bastogne	€ 9,50
Combinatie van karamel met peer en vanille	€ 9,50
Dame blanche 2022	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 13,50

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