

Koude voorgerechten

Geplukte krab met avocado cremeux, wakame, komkommer, zoetzure radijs, saffraanmayonaise en olie van groene kruiden	€ 19,50
Gegaarde doradefilet met crème van raita, zoetzure sjalotten ringen, schuim van mosselen, kaantjes en bieslook	€ 19,50
Gegrilde knolselderij met structuren van rode biet, mini mais en kerriemayonaise	€ 18,50
Gerookte duivenborst met bereidingen van rode biet, pistache crunch en gel van aceto balsamico	€ 20,50
Carpaccio gemaakt van hertenfilet, salade van witlof en Granny Smith appel, gebrande mini witlof, mini mais en siroop van aceto balsamico	€ 19,50

Soepen

Romige soep van grove mosterd gevuld met uitgebakken spekjes en pompoen	€ 9,50
Heldere wildbouillon met ossenstaart, shiitake en bosui	€ 9,50
Schuimig soepje van kerrie met een garnituur van appel en Kempische beenham	€ 9,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 12,50

Warme voorgerechten

Halve kreeft geserveerd met kreeftenrisotto, gewokte spinazie en kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Wildstoof met gebakken shiitake, sjalotten compote en schuim van aardpeer	€ 21,50
Gevulde portobello met truffelrisotto en Parmezaanse kaas, gebakken paddenstoelen, gestoofde spinazie en saus van ceps	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde spinazie en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Huidgebakken doradefilet met risotto van tomaat, crème van zoete aardappel en romige saus van basilicum	€ 28,50
Gebrande kabeljauw met gestoofde mosselen, compote van venkel, mayonaise van saffraan en een luchtige saus van mosselen	€ 28,50
A la minute gerookte zalm met zuurkool, crème van pastinaak en luchtige Hollandaise saus	€ 28,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Huidgebakken eendenborst met sjalotten compote, bereidingen van biet en mais, geserveerd met saus van likeur 43 en sinaasappel	€ 28,50
Gegrilde hertenrugfilet met gestoofde rode kool, crème van pastinaak, gel van bramen en een jus van vossenbessen	€ 30,50
Gegrilde rouleaux gemaakt van fazantfilet met daarop gesmolten ganzenlever, risotto van truffel en een saus van eekhoorntjesbrood	€ 30,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 54,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 71,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 64,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 84,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 74,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 97,50
Schaaltje friet met mayonaise	€ 4,00
Spoom	€ 5,50

Om ongewenste verrassingen te voorkomen, kunt u vooraf aangeven waar u geen liefhebber van bent; onze keukenbrigade houdt daar dan rekening mee.

Mocht u allergenen hebben, vraag een van onze collega's naar onze allergenen kaart

Tramhalte All-in menu 5 gangen

Huisaperitief, 5 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte friandises	€ 109,50
---	----------

Wijnarrangementen

Wijnarrangement vier gangen	€ 26,50
Wijnarrangement vijf gangen	€ 32,50
Wijnarrangement zes gangen	€ 39,50

Nagerechten

Parfait van hazelnoot met stoofpeer en karamel	€ 11,50
Creatie van ananas en witte chocolade	€ 11,50
Dessert van banaan en Nutella	€ 11,50
Dame blanche 2025	€ 11,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 15,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 8,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserva	€ 6,50
Frankrijk	Banyuls Banyuls sur mer, Pyrene	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00