

Koude voorgerechten

Rouleaux van scholfilet gelakt met hoisin met daarbij een gebrande coquille, crème van eidooier, compote van koolrabi, soja shii-take en een gel van ponzu en rijst	€ 17,50
Rouleaux van gedroogd zeewier met daarin AA-sashimi tonijn, geserveerd met een mayonaise van bieslook, limoen een marshmallow van limoen en wakameschuim	€ 17,50
Courgette gevuld met ratatouille en daarbij een compote van aubergine, gekarameliseerde geitenkaas, krokante walnoten en een olie van limoenthee	€ 15,50
Pastrami van kalfsmuis met daarbij een mousse van tomaat en tandoori kruiden, mayonaise van kappertjes en augurken, gegrilde courgette, melous uitjes	€ 17,50
Tartaar van runderhaas met daarbij een salade van zoet/zure bloemkool en gerookte amandel en daarbij een crème van barbecue kaas	€ 17,50

Soepen

Schuimig soepje van kerrie gevuld met hoender, lente-kui en mihoen	€ 8,50
Soepje van paprika en tomaat met een garnituur van gerookte forel, kervel en taugé	€ 8,50
Krachtige runderbouillon met daarin ossenstaartenvlees, tomaat en groene kruiden	€ 8,50
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 11,50

Warme voorgerechten

Gestoofde kalfssukade en dumplin van sukade, paddenstoelenduxelles, gestoofde paksoi en een krachtige saus van ossenstaart	€ 17,50
Zacht gegaarde kabeljauw met verschillende bereidingen van knolselderij, crunch van noten en specerijen en een schuim van Parmezaanse kaas	€ 17,50
Gebakken ganzenlever met daarbij een crème van topinamboer, gebakken shii-take, compote van peer en saus van morilles	€ 18,50
Halve kreeft met knoflook en limoen, gestoofde mais en spinazie met daarbij een saus van kreeft en langoustine	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Huidgebakken dorade met gestoofde mini mais en bospeen, gepofte tomaat, gebrande bosui en een saus van gerookte paling	€ 27,50
Gebrande kabeljauw met daarbij een crème van zoete aardappel, gestoofde prei en gebrande prei, geserveerd met een beurre blanc van kerrie	€ 27,50
A la minute gerookte zalm met gestoofde mosseltjes met daarbij groene asperges, spinazie gewokt in de knoflook en een saus van mosselen	€ 27,50
Vis de luxe; halve kreeft met drie gebrande coquilles, gestoofde spinazie, risotto van citroen, gebrande bosui en een luchtige Hollandaise saus	€ 29,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 29,50
Twee bereidingen van kwartel: rouleaux en kwartelborst, crème van pastinaak, gebakken shii-take, paddenstoelenduxelle en daarbij een jus gemaakt van ceps	€ 27,50
Gegrilde iberico nek met daarbij een rouleaux van pancetta ham en iberico wang met daarbij een compote van ui en een jus van gerookt spek	€ 27,50
Finlandse runder entrecote met daarbij courgette gevuld met ratatouille, aubergine crème met daaromheen een tomatengelei en een saus van knoflook	€ 27,50

Supplement

Gebakken ganzenlever	€ 6,00
Krokant gebakken kalfszwezerik	€ 6,00

Tramhalte All-in menu

Huisaperitief met amuses, verrassingsmenu 3/4 gangen of 4 gangen exclusief, wijnarrangement, Spa water, koffie/thee met huisgemaakte friandises

3 Gangen all-in	€ 66,50
4 Gangen all-in met soep	€ 69,50
4 Gangen all-in met tussengerecht	€ 79,00
4 Gangen all-in Exclusief	€ 84,50

Verrassingsmenu

Drie gangen verrassingsmenu	€ 36,50
Vier gangen verrassingsmenu (Supplement prijs tussengerecht i.p.v. soep € 3,50)	€ 39,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 46,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 48,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 48,50

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

Nagerechten

Gevarieerd dessert van abrikoos, Griekse yoghurt en kiwi	€ 9,50
Vers fruit met twee soorten huisgemaakt sorbetijs	€ 9,50
Variëteit van mango, kokos en rode peper	€ 9,50
Dame blanche 2020	€ 9,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 12,50

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