

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

De gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten € 9,50

- Carpaccio runderhaas | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons  
Supplement ganzenleverkrullen € 4,25
- Kalfspastrami | Augurk | Zilver uitjes | Kappertjes | Kropsla | Kerrie mayonaise
- Zacht gegaarde zalm | Komkommer rolletjes | Radijs | Wasabi crunch | Limoen mayonaise
- Gegrilde courgette | Geitenkaas | Couscous | Rozijnen | Pistache crunch | Mosterd mayonaise

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

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 6,50
- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 8,50
- Aspergesoep | Beenham | Asperge | Bosui (kan ook vegetarisch) € 6,50
- Runderbouillon | Ossenstaart | Tomaat | Bosui € 6,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50

- Zongedroogde tomaat/olijven tapenade
- Truffelmayonaise
- Aioli

Hoofdgerechten € 18,50

- Eendenborst | Gebakken roseval | Seizoengroenten | Honing / tijm jus
- Kalfssukade | Truffel pasta | Seizoengroenten | Truffelroom jus
- Huidgebakken dorade | Pesto risotto | Seizoengroenten | Parmezaanse kaas beurre blanc
- Parmezaanse kaas risotto | Gepocheerd eitje | Seizoengroenten | Spinazietruffel saus

Supplement asperge 5 stuks met aspergekruidensaus € 6,00

Nagerechten (Zie volgende blz.)



## d'Ouwe Tramhalte

### Desserts

€ 7,50

- Aardbei | Yoghurt | Citroen | Witte chocolade
- Pure chocolade | Ananas | Gezouten karamel

### Kaasplateau

€ 10,50

- Cambozola
- St. Aubin
- Livarot
- Reypenaer 1 jaar oud
- Morbier
- Appelstroop
- Dadelkoek
- Appelcompote

### Supplement voor bij de koffie

#### 3 Huisgemaakte friandises

€ 2,75

- Balletje van oreo en roomkaas
- Chocolatechip cookie
- Macaron van hazelnoot

### Specials (OP = OP)

#### Voorgerechten

€ 17,50

- Carpaccio coquille | Gebakken coquille | Komkommer | Soja paddenstoel | Kerrie mayonaise
- Carpaccio runderhaas | Tartaar runderhaas | Ganzenleverkrullen | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons
- Beenham/asperge terrine | Gebakken buikspek | Salade asperge | Doperwten crème | Munt mayonaise

#### Hoofdgerechten

€ 27,50

- Op de huidgebakken wilde zeebaars | 3 Gebrande wilde gamba's | Pesto risotto | Kreeftensaus
- Tournedos | Gebakken ganzenlever | Roseval | Seizoengroenten | Rode port saus
- Kempische beenham | Hollandse Asperge | Ovenaardappeltjes | Asperge kruiden saus | Bosui
- Lamsfilet | Hollandse asperge | Doperwten crème | Dragon saus

## d'Ouwe Tramhalte

### Borrelplateau

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

€ 22,50 p.p

- Gerookte zalm terrine | Limoenmayonaise
- Paling mousse | Rode biet | Mini mais
- Gemarineerde knoflook garnalen
- Rolletje van gegrilde courgette en geitenkaas
- Kalfsrosbief | Augurk | Kerriemayonaise
- Glaasje gevuld met rundertartaar en zongedroogde tomaat
- Focacciastengel met een dip van gerookte ricotta kaas
- Truffel kaas van de Ruurhoeve
- Reypenaer 1 jaar oud
- Serranoham
- Coppa di parma
- Fuetworst
- Groene olijven
- Gerookte amandelen
- Gebrande dorade | Pesto risotto ( Let op : warm item)
- Buikspek | Truffel couscous ( 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.*