

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
- Zacht gegaard/licht gerookte zalm | Wakame | Komkommer | Kerriemayonaise
- 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

- Kalfssukade | Truffel Tagliatelle | Champignons | Spinazie | Truffeljus
- Hertenbiefstuk | Rode kool | Spruitjes | Wild jus
- Gebrande doradefilet | Citroen risotto | Gepofte tomaat | Knoflook beurre blanc
- Gevulde portabello | Truffel risotto | Roomkaas | Ceps jus

Nagerechten (Zie volgende blz.)

d'Ouwe Tramhalte

Nagerechten

- Grand dessert € 7,50
 - Stoofpeer | Witte chocolade/kaneelmousse
 - Cheesecake | Sinaasappel
 - Tiramisu
 - Appelplaatcake
 - Mousse van monchou | Bastogne | Kersen

- Kaasplateau € 10,50
 - Truffelkaas zacht
 - Neufchatel
 - Rivalot
 - Rotterdamse Ouwe
 - Gorgonzola
 - Appelstroop
 - Dadelkoek
 - Gerookte noten

Supplement voor bij de koffie

- 3 Huisgemaakte friandises € 2,75
 - Pinda/rozijnen rotsje met pure chocolade
 - Bonbon van witte chocolade en zoete aardappel
 - Dadelkoek

Specials!!!!!! (OP = OP)

Voorgerechten

- Rauw gemarineerde Coquille | Rode biet | Hazelnoot | Citrus
 - Runderhaas tartaar | Ganzenleverkrullen | Truffelmayonaise | Spekjes | Croutons | pijnboompitten | Rucola
 - Hertencarpaccio | Honing-tijm | Granny smith appel | Witlof | Ganzenleverkrullen
- € 17,50

Hoofdgerechten

- Wilde zeebaars | 3 Gebakken gamba's | Kreeftenrisotto | Kreeftensaus
 - Tournedos | Gebakken ganzenlever | Gekonfijte roseval | Warme groenten | Rode port saus
- € 27,50

d'Ouwe Tramhalte

Borrelplateau

Borrelplateau Tramhalte de Luxe

€ 21,50 p.p

- Roggebrood met paling, rode biet en geitenkaas
- Zacht gegaarde/licht gerookte zalm met komkommer, wakamé en kerriemayonaise
- Prikker van rauwe ham, zongedroogde tomaat, Mozzarella en basilicum
- Rundertartaar met truffelmayonaise en een krul ganzenlever
- Vitello tonato rolletje met kappertjes
- Zachte truffelkaas van de Ruurhoeve
- Overjarige oude kaas van de Ruurhoeve
- Serranoham
- Coppa di Parma
- Krokante broodstengel met aioli
- Fuetworst
- Groene olijven
- Gerookte amandelen
- Kreeftenrisotto met een wilde gamba (Let op: Warm item)
- Stoofpotje van wild (Let op : warm item)
- Paddenstoel gevuld met knoflookroomkaas, paprika, rode ui en bosui (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.