

Koude voorgerechten

Twee bereidingen van coquille; Gemarineerd met wakame, komkommer en een mayonaise van oester en lauw/warm gebrand met schuim van Parmezaan en verse truffel	€ 19,50
Rouleaux gemaakt van makreel met een compote van mango en rode peper, crème van hangop met yuzu en sorbetijs van mango	€ 19,50
Steaktartaar van wortel met verschillende bereidingen van wortel, gemarineerde asperges en een dressing van sinaasappel	€ 18,50
Rundertartaar met truffelmayonaise, schuim van crème fraîche en truffel, spekjes, pijnboompitten en gerookte amandelcrunch	€ 19,50
Terrine van beenham ingelegd met mousse van Hollandse asperge, gemarineerde asperges en een mayonaise van dragon, apart daarbij nog een mousse gemaakt van ganzenlever	€ 20,50

Soepen

Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart, tomaat en lente-ui	€ 9,50
Romige aspergesoep gevuld met gerookte zalm en groene kruiden	€ 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	€ 24,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gekarameliseerde asperge, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Risotto van asperge en truffel met daarop een gepocheerd eitje, gegrilde Hollandse asperges, gebakken shiitake en Hollandaisesaus	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde zeekraal en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Gebakken roodbaars met risotto van tomaat, gepofte courgette en een luchtig schuim van Parmezaanse kaas	€ 29,50
Gebrande kabeljauw met crème en couscous van bloemkool, macadamia crunch, gestoofde zeekraal met een saus van Oosterse beurre blanc	€ 29,50
A la minute gerookte zalm met asperge risotto, gestoofde asperges, lamsoren met een Hollandaisesaus	€ 29,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; Kalfssukade en kalfszwezerik geserveerd met crème van pastinaak, een gegrilde asperge en saus van Eekhoortjesbrood	€ 30,50
Gegrilde entrecote met chimichurri, ratatouille, gegrilde asperge, en een romige dragonjus	€ 30,50
Asperge Brabançonne; Vijf asperges met gekookte ham, gekookte krieltjes, een gepocheerd eitje en een luchtige Hollandaisesaus (Ook verkrijgbaar met a la minute gerookte zalm)	€ 30,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik	€ 9,00
Asperges, vijf stuks	€ 7,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 52,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 69,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 62,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 82,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 72,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 94,50
Schaaltje friet met mayonaise	€ 3,00
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.

Aspergemenue

Vier gangen aspergemenue	€ 59,50
Vijf gangen aspergemenue	€ 69,50

Tramhalte All-in menu 5 gangen

Huisaperitief, 5 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte friandises	€ 99,50
---	---------

Wijnarrangementen

Wijnarrangement vier gangen	€ 26,50
Wijnarrangement vijf gangen	€ 32,50
Wijnarrangement zes gangen	€ 39,50
Supplement kaas arrangement	€ 4,50
Drie verschillende (versterkte) wijnen geselecteerd bij het kaasassortiment	

Nagerechten

Creatie van red velvet, aardbei en yoghurt	€ 10,50
Dessert van karamel, banaan en pinda	€ 10,50
Dame blanche 2024	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Supplement kaas arrangement	€ 9,50	
Drie verschillende (versterkte) wijnen geselecteerd bij het kaasassortiment		
Portugal	Tawny 10 Soalheira ,	€ 7,50
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