

Koude voorgerechten

Salade van geplukte krab met bereidingen van komkommer, cremeux van avocado, saffraan mayonaise en een olie van bieslook	€ 19,50
Tataki van zwaardvis met verschillende bereidingen van tomaat, een dressing van witte aceto balsamico en roomijs van basilicum	€ 19,50
Compote van pompoen, olijven en hazelnoot met gekarameliseerde geitenkaas, een crème van geitenkaas en een mayonaise van hazelnoten	€ 18,50
Klassieke steaktartaar met een gepocheerd eitje, rucola sla en een dressing van tomaat en witte aceto	€ 19,50
Vitello tonato met vers gemarineerde AA-sashimi tonijn, gegrilde kropsla, kapucijners en een dressing van ansjovis	€ 19,50
Supplement; Eendenlever met toast van brioche brood, ansjovis en aceto balsamico	€ 11,50

Soepen

Romige soep van grove mosterd gevuld met uitgebakken spekjes en pompoen	€ 9,50
Heldere runderbouillon met ossenstaart, tomaat 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, appel compote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Ravioli gevuld met artisjok geserveerd met een sjalot compote en saus van lavas en artisjok	€ 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
Rouleaux van schol en gamba, gestoofde spinazie, crème van zoete aardappel, geserveerd met een saus van wortel en sereh	€ 28,50
Kabeljauw met kruidenkorst, risotto van pesto en Parmezaanse kaas, gebrande bosui en een beurre blanc van pesto	€ 28,50
A la minute gerookte zalm met crème van zoete aardappel, gestoofde koolrabi en een saus gerookte paling	€ 28,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Zacht gegaarde kalfssukade met sjalotten compote, crème van aardpeer, gebakken shiitake en rode port saus	€ 28,50
Twee bereidingen van eend; gebakken eendenborst en gestoofde eendenbout met daarbij een jus van likeur 43 en sinaasappel	€ 28,50
Gegrilde hoender rouleaux met 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	€ 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.

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

Nagerechten

Creatie van framboos, pistache en basilicum	€ 10,50
Dessert van aardbei en witte chocolade	€ 10,50
Frisse ananas tartaar met bereidingen van chocolade	€ 10,50
Dame blanche 2025	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50

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 Ximenez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Italië	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00