

Koude voorgerechten

Twee bereidingen van coquille; Gemarineerd met wakamé, komkommer en een mayonaise van oester en lauw/warm gebrand met schuim van Parmezaan en verse truffel	€ 19,50
Zwaardvis op twee manieren bereid; gemarineerd en tartaar met structuren van tomaat en een olie van rode peper	€ 19,50
Burrata met aubergine crème, gemarineerde tomaatjes, rucola sla, pijnboompitten, aceto balsamico en een schuim van basilicum	€ 18,50
Rundertartaar met truffelmayonaise, schuim van crème fraîche en truffel, spekjes, pijnboompitten en gerookte amandelcrunch	€ 19,50
Getoast suikerbrood met daarop rilette van eend en lever, gerookte eendenborst, compote van rode ui, vijg en rozijnen en gel van aceto balsamico	€ 19,50

Soepen

Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart, oesterzwam en lente-ui	€ 9,50
Romige bospaddenstoelensoep gevuld met duxelle, Kempische beenham en 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 tomatenrisotto, gewokte spinazie en kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever, geserveerd met aardpeer crème, appel compote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Risotto van truffel met daarop Portobello gevuld met parelcouscous, feta kaas en duxelle, Hollandaise van truffelolie en crumble van macadamia noten	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde bospeen en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Gebakken zeebaars met risotto van tomaat en een luchtig schuim van Parmezaanse kaas	€ 28,50
Gebrande kabeljauw met bereidingen van knolselderij en saus van lavas en artisjokken	€ 28,50
Vijf stuks gebrande coquille met gekookte orzo van aardpeer, gestoofde spinazie en een saus van dashi	€ 32,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; Kalfshaas en kalfszwezerik geserveerd met Pastinaak crème en kalfsjus	€ 32,50
Gegrilde entrecote met chimichurri, ratatouille, aardappel fondantjes, en een luchtige Bearnaise schuim met verse dragon	€ 30,50
Zacht gegaarde varkenswang met gebakken oesterzwammen, puree van aardappel en een jus van Madeira	€ 28,50
Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,00
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,00

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 49,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 59,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 59,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 72,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 69,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 85,50
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
Supplement kaas arrangement	€ 4,50
Drie verschillende (versterkte) wijnen geselecteerd bij het kaasassortiment	

Nagerechten

Marsepein cake, bitterkoek, sinaasappel en Amaretto	€ 10,50
Dessert van Tiramisu, koffie en bastogne	€ 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
Portugal	Moscatel reserva Quinta do Portal	€ 7,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00