

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.

Aspergemenù 3 gangen € 35,50

Aspergemenù 4 gangen € 41,50

Voorgerechten € 9,50

- Carpaccio runderhaas | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons
Supplement ganzenleverkrullen € 4,25
- Rundertartaar met truffelmayonaise | Rucola | Croutons | Uitgebakken spekjes |
Gebrande pijnboompitten | Parmezaanse kaas
- Gepekeld zeebaars | Bereidingen van rettich | Soja paddenstoelen | Cremeux van avocado |
Gel van passievrucht
- Carpaccio van rode biet | Gebrande pecannoten | Witlof salade | Little gem | Honing en aceto
balsamico

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

- Runderbavette | Gebakken roseval | Seizoengroenten | Knoflook-tijm jus
- Kalfssukade | Truffel risotto | Seizoengroenten | Rode port jus
- Gebrande dorade | Pesto risotto | Seizoengroenten | Tomaat-basilicum saus
- Truffelrisotto | Gepocheerd ei | Asperges | Seizoengroenten | Spinazie-truffel saus

Supplement asperge 5 stuks met aspergekruidensaus € 7,00

d'Ouwe Tramhalte

Nagerechten (Zie volgende blz.)

Desserts

€ 7,50

- Ananas | Vanille | Passievrucht | Witte chocolade
- Hazelnoot | Pure chocolade

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

- Kokosmakroon
- Chocolatechip cookie
- Macaron van hazelnoot

Specials (OP = OP)

Voorgerechten

€ 17,50

- 3 Gebakken wilde gamba's | Komkommer structuren | Wakame | Radijs soorten | Citrus mayonaise
- Carpaccio runderhaas | Tartaar runderhaas | Ganzenleverkrullen | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons

Hoofdgerechten

€ 27,50

- Gegrilde tarbot | 2 Gebrande wilde gamba's | Pesto risotto | Kreeftensaus
- Tournedos | Gebakken ganzenlever | Roseval | Seizoengroenten | Rode port saus
- Kempische beenham | Hollandse Asperge | Ovenaardappeltjes | Asperge kruiden saus | Bosui

d'Ouwe Tramhalte

Aspergemenù

Rundertartaar / Gemarineerde asperge / Truffelmayonaise / Pijnboompitten / Spekjes

Aspergesoep / Zalm / Asperge / Bosui

Eendenborst / Gekarameliseerde asperge / Ovenaardappeltjes / Asperge kruiden saus / Bosui

Ananas / Vanille / Passievrucht

Borrelplateau

Borrelplateau Tramhalte de Luxe € 22,50 p.p

- Wilde gamba / Wakame / Citrus mayonaise
 - Gemarineerde zeebaars
 - Carpaccio rode biet
- Gemarineerde kipspies gelakte met ketjap en sesam
- Rundertartaar / Truffelmayonaise / Zongedroogde tomaten
- Beenhamterrine gevuld met mousse van beenham en groene kruiden
- Broodstengel met tandoori kruiden met een dip van grove mosterd mayonaise
 - Truffelkaas van de Ruurhoeve te Hoogeloon
 - Reypenaer 1 jaar oud
 - Serranoham
 - Coppa di parma
 - Fuetworst
 - Groene olijven
 - Gerookte amandelen
- Gebrande dorade / Pesto risotto (Let op : warm item)
- Runderbavette / Ovenaardappeltjes (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.