

Koude voorgerechten

Rouleaux gemaakt van zeebaars tartaar ceviche bereidt, compote van pompoen, crème van raita en vadouvan, zoetzure sjalotten, kaantjes en bieslook	€ 19,50
Carpaccio van gemarineerde coquille, rode ui lamellen, krokante coppa, mayonaise van limoen en een vinaigrette van mosterdzaad	€ 19,50
Crème brûlée van geitenkaas met appelcompote, gebrande witlof, aceto siroop en een olie van basilicum	€ 18,50
Rundertartaar aangemaakt met pijnboompitten en truffelmayonaise, sjalotten schuim, bieslook olie en bundelzwammetjes	€ 19,50
Gerookte duivenborst met rode biet, gebrande mini witlof, mini mais, een siroop van aceto balsamico en een crunch van pistache noten	€ 19,50

Soepen

Heldere wildbouillon met daarin fijngesneden eendenborst, oesterzwam en lente-ui	€ 9,50
Romige bospaddenstoelensoep gevuld met duxelles, 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 wortel, gebrande prei en een luchtige kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Rouleaux van couscous en spinazie, gestoofde spinazie, ratatouille en een saus van gepofte paprika	€ 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
Huidgebakken dorade met verschillende bereidingen van pastinaak, aardappel quiche en een beurre blanc van kerrie en citroengras	€ 28,50
Gebrande kabeljauw met daaronder Griekse pasta, crème van aardpeer, blokjes gerookte paling, hazelnoot mayonaise en een saus van gerookte paling	€ 28,50
Zacht gegaarde en gerookte zalm, crème van venkel, gestoofde zuurkool, en luchtige Hollandaise saus	€ 28,50

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 en een schuimige jus van ceps	€ 32,50
Gegrilde fazantenfilet met een ravioli van fazantenbout, gestoofde zuurkool, crème van aardpeer, gebakken witlof, fondant aardappel en jus van kruidnagel	€ 28,50
Gebakken hertenkalf met een bitterbal van hertensukade en grove mosterd, krokant gebakken aardappelquiche, rode kool, crème en chips van pastinaak en een zachte wild jus	€ 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.

Wildmenu

Vier gangen wildmenu	€ 55,00
----------------------	---------

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

Combinatie van pure chocolade, yoghurt en kers	€ 10,50
Dessert van appel en vanille	€ 10,50
Dame blanche 2023	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 14,50
Espresso Martini compleet	€ 11,50

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