

d'Ouwe Tramhalte

Menukaart

3 Gangen keuze menu (m.u.v. specials) € 32,50
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.

Voorgerechten € 9,50

- Gerookte zeebaars tartaar | Gebrande wilde gamba | Melous ui | Yuzu gel | Dashi vinaigrette
- Tartaar van runderhaas | Truffelmayonaise | Uitgebakken spekjes | Croutons | Pijnboompitten
- Couscous van bloemkool | Soja marshmallow | Witlof | Mini mais | Kerriemayonaise

Onze huisgemaakte Tramhalte soepen (1/2 Liter) (Thuis opwarmen)

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 7,50
- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 9,50
- Pompoensoep | Vadouvan | Ossenstaart | Pompoen | Bosui (kan ook vegetarisch) € 7,50
- Wildbouillon | Eendenbout | Shii-take | Bosui € 7,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50

- Roomboter
- Truffelmayonaise
- Kerriedip

Hoofdgerechten € 18,50

- Runderhaas | Stoof van rundersukade | Bijpassend garnituur | Truffeljus
- Kabeljauw | Coquille | Bijpassend garnituur | Beurre Blanc saus
- Vegetarische quiche | Gebakken paddenstoelen | Pompoen crème | Cepssaus

Nagerechten

- Amarene kers | Pavlova € 7,50
- Karamel | Stoofpeer € 7,50
- Vijf verschillende kazen met bijpassend garnituur € 10,50

Supplement voor bij de koffie

2 Huisgemaakte verrassing friandises € 1,50

d'Ouwe Tramhalte

Specials (OP = OP)

Voorgerechten

€ 17,50

- Ganzenlever paté | Compote van bessen | Siroop van PX-sherry | Brioche
- Tartaar van tonijn | Soja marshmallow | Papadum van wasabi | Gel van yuzu

Hoofdgerechten

€ 27,50

- Reerugfilet | Wildstoof | Bijpassende garnituren | Saus van vossenbessen
- Wilde zeebaars | Twee wilde gamba's | Bijpassende garnituren | Kreeftensaus

Wijnkaart

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.

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.

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.

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.

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.