

Koude voorgerechten

Gepekeld dorade met een crème van raita, zoetzure sjalotten ringen, schuim van dashi, kaantjes en bieslook	€ 19,50
Gemarineerde carpaccio van coquille, aardpeer gegaard in soja, mayonaise van dashi en limoen en een vinaigrette van bieslook en soja	€ 19,50
Crème brûlée van geitenkaas met tonnetjes van rode biet, gel van kers, gebrande witlof, ijs van rode biet en aceto balsamico	€ 18,50
Rundertartaar aangemaakt met truffelmayonaise, pijnboompitten en gebakken spekjes, gebakken shii-take, een gepocheerd eitje, en een luchtige schuim van paddenstoelen	€ 19,50
Carpaccio gemaakt van hertenfilet, salade van witlof en granny smith appel, gebrande mini witlof, mini mais en een siroop van aceto balsamico	€ 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 kreeftenrisotto, spinazie en een luchtige kreeftensaus	€ 23,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Risotto van truffel en ceps met een gepocheerd eitje, gestoofde spinazie, Gerookte noten en Hollandaise schuim	€ 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 couscous van paprika, zoete aardappel crème en een saus van basilicum	€ 28,50
Gebrande kabeljauw, gerookte paling, crème van aardpeer, gestoofde spinazie, geserveerd met een saus van gerookte paling	€ 28,50
Zacht gegaarde gerookte zalm, zuurkool, crème van pastinaak, gestoofde spinazie 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 pastinaak crème en een schuimige jus van ceps	€ 32,50
Gegrilde fazantenfilet met een ravioli van fazantenbout, gestoofde zuurkool, crème van aardpeer, gebakken witlof geserveerd met een romige jus van kruidnagel	€ 28,50
Twee bereidingen van hert; hertenrugfilet en hertensukade gelakt, crème van pastinaak en een wildjus met vossenbessen	€ 28,50
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

Dessert van hazelnoot, karamel en stoofpeer	€ 10,50
Dessert gemaakt van sinaasappel, bastogne en Likeur 43	€ 10,50
Crème brûlée van vanille met huisgemaakt vanille-ijs	€ 10,50
Dame blanche 2024	€ 10,50
Assortiment van binnenlandse- en buitenlandse kazen	€ 14,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

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
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00