



# 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 € 2,00  
Kaas supplement prijs € 3,50

De gerechten zijn ook los te bestellen.

Voorgerechten € 9,50

- Carpaccio runderhaas | Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Uitgebakken spekjes | Croutons  
Supplement ganzenlever € 4,25
- Tataki van AA-sashimi tonijn | Wakame | Komkommer | Radijs | Kerriemayonaise
- Couscous | Gepocheerd ei | Tomaat gemarineerd | Basilicum | Pesto | Feta kaas

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

- Kerriesoep | Beenham | Appel | Bosui € 6,50
- Kreeftensoep | Hollandse en Noorse garnaltjes | Bosui € 8,50
- Paddenstoelensoep | Beukenzwammetjes | Groene asperge | Bosui (Vegetarisch) € 6,50
- Runderbouillon | Ossenstaart | Groene asperge | Bosui € 6,50

Huisgemaakt speltbrood met drie huisgemaakte dipjes € 5,50  
- Pesto van rucola en basilicum  
- Truffelmayonaise  
- Aioli

Hoofdgerechten € 18,50

- Gegrilde hoender | Truffel Risotto | Spinazie | Truffelroomjus
- Hertenbiefstuk | Rode kool | Spruitjes | Wild jus
- Gebrande kabeljauw | Knoflook tagliatelle | Bospeen | Citroen beurre blanc
- Gevulde courgette | Ratatouille | Gepofte tomaat | Zoete aardappel saus

Nagerechten (Zie volgende blz.)

## d'Ouwe Tramhalte

### Nagerechten

- Grand dessert € 7,50
  - Pure chocolade brownie / Stroopwafel
  - Yoghurt bavarois met sinaasappel gel
  - Bastogne / Kaneelmousse / Appelcompote
  - Lolly van passievrucht en witte chocolade
  - Cheesecake van karamel en pecannoten
  
- Kaasplateau € 10,50
  - Gorgonzola - Appelstroop
  - Neufchatel - Dadelkoek
  - Livarot - Gerookte noten
  - 1000 dagen kaas van de Ruurhoeve
  - Zachte truffelkaas van de Ruurhoeve

### Supplement voor bij de koffie

- 3 Huisgemaakte friandises € 2,75
  - Truffel van pure chocolade en steranijs
  - Appelplaatcake met kaneel
  - Dadelkoek

### **Specials!!!!!! (OP = OP)**

#### Voorgerechten

- Tataki AA-sashimi tonijn / 3 Langoustines / Pinda crème / Wakame / Mango
- Rundertartaar / Rundercarpaccio / Ganzenleverkrullen / Truffelmayonaise / Spekjes / Croutons / Pijnboompitten / Rucola

#### Hoofdgerechten

- Wilde zeebaars / 3 Gebrande wilde gamba's / Kreeftenrisotto / Kreeftensaus
- Tournedos / Gebakken ganzenlever / Truffelpasta / Rode port saus

# d'Ouwe Tramhalte

## Borrelplateau

### **Borrelplateau Tramhalte de Luxe**

€ 22,50 p.p

- Sushi: zalm maki
- Tataki van AA-sashimi tonijn, komkommer, wakamé en kerriemayonaise
- Gemarineerde knoflook gamba's
- Gerookte meervalfilet gelakt met hoisin
- Rundertartaar met truffelmayonaise en rucola sla
- Terrine van wildzwijn met een compote van veenbessen
- Gegrilde rouleaux van hoender omwikkeld met katenspek
- Zachte truffelkaas van de Ruurhoeve
- 1000 dagen kaas van de Ruurhoeve
- Serranoham
- Coppa di Parma
- Krokante broodstengel met aioli
- Fuetworst
- Groene olijven
- Gerookte amandelen
- Knoflookpasta met een wilde gamba (Let op: Warm item)
- Stoofpotje van wild (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.*