

Koude voorgerechten

Gerookte paling met structuren van rode biet, Granny smith, aceto balsamico met haringkuit, pistache crunch en basilicum mayonaise	€ 19,50
Graved lax van zalm met wakame, dille mayonaise, bereidingen van komkommer en sorbet ijs van piccalilly	€ 19,50
Tartaar van wortel met verschillende bereidingen van wortel, gemarineerde asperges en een dressing van sinaasappel	€ 18,50
Rundertartaar met truffelmayonaise een gepocheerd eitje, pijnboompitten, spekjes, gerookte amandelcrunch en lauw warme Hollandaise schuim	€ 19,50
Terrine van beenham en groene kruiden, gemarineerde Hollandse asperges, crème van dragon, frisse aardappel salade en een dressing van mosterd en citroen	€ 19,50

Soepen

Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart, tomaat en lente-ui	€ 9,50
Romige aspergesoep gevuld met Kempische beenham en groene 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, gewokte spinazie en kreeftensaus	€ 24,50
Gebakken ganzenlever geserveerd met crème van aardpeer, appelcompote, gerookte noten en een jus van rode port	€ 22,50
Risotto van asperge en truffel met daarop een gepocheerd eitje, gegrilde Hollandse asperges, gebakken shiitake en Hollandaisesaus	€ 19,50

Hoofdgerechten van vis

Vis de luxe; halve kreeft met drie gestoofde wilde gamba's, risotto van kreeft, gestoofde spinazie en luchtige kreeftensaus	€ 32,50
Huidgebakken zeebaars met risotto van pesto, crème van pastinaak, groene asperge en romige saus van basilicum	€ 30,50
Gebrande kabeljauw met crème en couscous van bloemkool, gestoofde zeekraal, saus van gerookte paling en macadamia crunch	€ 30,50
A la minute gerookte zalm met risotto van asperge, gestoofde asperges, zeekraal, gegrilde courgette en een luchtig schuim van Hollandaise	€ 30,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas gegrild en krokant gebakken zwezerik met crème van aardpeer, gegrilde Hollandse asperges en een ceps saus	€ 32,50
Gegrilde entrecote, ratatouille, gegrilde asperge, gebakken shii-take en een jus van rode wijn en tijm	€ 30,50
Asperge Brabançonne; Vijf asperges met gekookte ham, gekookte krieltjes, een gepocheerd eitje en een luchtige Hollandaisesaus (Ook verkrijgbaar met a la minute gerookte zalm)	€ 32,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,50
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 9,50
Asperges (5 stuks)	€ 9,50

Verrassingsmenu's

Vier gangen verrassingsmenu	€ 54,50
Vier gangen verrassingsmenu exclusief	€ 71,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 64,50
Vijf gangen verrassingsmenu exclusief	€ 84,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 74,50
Zes gangen verrassingsmenu exclusief	€ 97,50
Schaaltje friet met mayonaise	€ 4,00
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.

Mocht u allergenen hebben, vraag een van onze collega's naar onze allergenen kaart

Tramhalte All-in menu 5 gangen

Huisaperitief, 5 gangen menu, wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte friandises	€ 109,50
---	----------

Wijnarrangementen

Wijnarrangement vier gangen	€ 26,50
Wijnarrangement vijf gangen	€ 32,50
Wijnarrangement zes gangen	€ 39,50

Nagerechten

Creatie van mango en passievrucht	€ 11,50
Creatie van aardbei en yoghurt	€ 11,50
Dessert van karamel, banaan en pinda	€ 11,50
Dame blanche 2026	€ 11,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen	€ 15,50

Port en zoete wijnen

(per glas geserveerd)

Portugal	Tawny 10 Soalheira	€ 8,50
Portugal	Tawny 20 Soalheira	€ 12,50
Portugal	Madeira Barbeito Boal Reserva	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00