

Koude voorgerechten

Tartaar van makreel met compote van venkel, zoet/zure rode ui, gel van zoet/zuur, crème van raita en sorbetijs van mango	€ 19,50
Krabsalade met bereidingen van komkommer, wakame, radijs en mayonaise van kerrie	€ 19,50
Ratatouille met een mousse van tomaat, courgette balletjes, ijs van basilicum en gel van aceto balsamico	€ 18,50
Rundertartaar met truffelmayonaise een gepocheerd eitje, pijnboompitten, spekjes, gerookte amandelcrunch en lauw warme Hollandaise schuim	€ 19,50
Pastrami van kalfsmuis met mousse van tomaat, ratatouille, courgette balletjes en basilicum mayonaise	€ 19,50

Soepen

Heldere runderbouillon met daarin geplukte ossenstaart, tomaat en lente-ui	€ 9,50
Romige courgette soep met gerookte kip, courgette en lente-ui	€ 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
Ravioli van ricotta en spinazie, gestoofde spinazie, burrata en een romige saus citroen en basilicum	€ 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 roodbaars met gestoofde paksoi en sugar snaps, gestoofde prei, kerrie mayonaise en beurre blanc van beurre noisette	€ 30,50
Gebakken dorade met risotto van citroen, sugar snaps en saus van paling	€ 30,50
Gegrilde zalmfilet met risotto van groene kruiden, crème van pastinaak, gegrilde courgette met een romige saus van citroen en basilicum	€ 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 en saus van ceps	€ 32,50
Gebakken bavette beef, ratatouille, gebakken shii-take, crème van romesco, en een jus van rode wijn en tijm	€ 30,50
Gegrilde Iberico Bellota varkensnek met ratatouille, romanesco, saus van rode port en gerookte amandel	€ 32,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever supplement	€ 9,50
Krokant gebakken zwezerik supplement	€ 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

Dessert van mango, passievrucht en kokos	€ 11,50
Lauwwarne chocolade brownie met vanille-ijs en karamel schuim	€ 11,50
Creatie van bosvruchten, yoghurt en cheesecake	€ 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