

Koude voorgerechten

Gerookte paling met structuren van rode biet, Granny smith, Aceto balsamico met haringkuit, pistache crunch en basilicum mayonaise	€ 19,50
Rouleaux gemaakt van gepekeld kabeljauw met een compote van pompoen, mayonaise van saffraan en een vinaigrette gemaakt van kerrie en bieslook	€ 19,50
Klassieke tartaar van tomaat, mousse van tomaat, rolletjes van gegrilde courgette, rucola sla, pijnboompitten en een mayonaise van pesto	€ 18,50
Gerookte eendenborst met bereidingen van rode biet, gemarineerde witlof, mini mais, gel van aceto balsamico en pistache crunch	€ 19,50
Beef tataki met soja, zoet/zure bloemkool en radijs, salade van witlof en mosterd, geserveerd met een mayonaise van grove mosterd	€ 19,50

Soepen

Romige soep van grove mosterd gevuld met uitgebakken spekjes en pompoen	€ 9,50
Kokos limoen soepje gevuld met gerookte kipfilet 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
Risotto van pesto en Parmezaanse kaas, burrata, gegrilde courgette, gepofte tomaatjes en een saus van zongedroogde tomaat	€ 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 zoete aardappel en romige saus van zongedroogde tomaat	€ 28,50
Zacht gegaarde kabeljauw met gestoofde prei, crème van pastinaak, geserveerd met een saus van gerookte paling	€ 28,50
A la minute gerookte zalm met Griekse pasta van groene pesto, gepofte cherry tomaatjes, gegrilde courgette en een beurre blanc van pesto	€ 28,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 32,50
Twee bereidingen van kalf; kalfshaas gegrild en stoof gemaakt van kalfssukade met crème van aardpeer en een ceps saus	€ 30,50
Rouleaux van parelhoen met een farce van truffel, gesmolten ganzenlever, risotto van truffel en Parmezaan, gestoofde spinazie en een romige truffel saus	€ 30,50
Zacht gegaarde varkenswang met Pata negra ham, crème van pastinaak, geserveerd met rode wijn saus en crunch van macadamia	€ 30,50

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 pistache en framboos	€ 11,50
Creatie van mango en witte chocolade	€ 11,50
Dessert van vanille, appel en kaneel	€ 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
Frankrijk	Banyuls Banyuls sur mer, Pyrene	€ 6,50
Spanje	PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry	€ 6,50
Italie	Moscato d'Asti Toso	€ 6,00