Koude voorgerechten

Zalm op twee manieren bereid, rosbief en tartaar met frisse quinoa, structuren van soja, gebrande bosui en een mayonaise van mosterd-dille	€ 15,50
Carpaccio van zwaardvis, mayonaise van verse citroenen, zoetzure groenten, wakamé en een dressing van soja en sesam	€ 15,00
Vegetarische salade van rucola sla en feta kaas, witlof, roodlof en aceto balsamico	€ 14,50
Rosé gebraden kalfsmuis met een mayonaise van truffel, rucola sla en gebrande macadamia noten	€ 15,50
Rosé gebraden wilde duif, gebrande romanesco en mini mais, roodlof, witlof en huisgemaakte appelstroop	€ 16,50

Soepen

Romig soepje van witlof gevuld met gekarameliseerde witlof, beenham en geslagen room	€ 7,75
Runderbouillon van ossenstaarten met wilde paddenstoelen en groene kruiden	€ 7,75
Schuimig soepje van kerrie met garnituur van appel en Kempische beenham	€ 7,75
Rijkelijk gevulde vissoep	€ 10,50

Warme voorgerechten

Op de huid gebakken schelvis met een gegrilde coquille, wortel en een saus van gerookte paling	€ 16,50
Wilde patrijs met structuren van biet, Japanse broccoli en een saus van tijm en patrijs	€ 16,50
24 Uur lang gegaard buikspek met zuurkool, pompoen en gebrande pistache crunch	€ 16,00
Tartetatin van verschillende paddenstoelen , saus van truffel, gebakken bundelzwammetjes en een gepocheerd eitje	€ 15,50

Hoofdgerechten van vis

Zalm á la minute gerookt met zuurkool, puree van grove mosterd, groene asperge en een luchtige Hollandaise saus	€ 26,50
Op de huid gebakken schelvis, gegrilde coquille, Japanse broccoli, gestoofde prei en een saus van gerookte paling	€ 26,50
Vijf wilde gamba's gegaard in kreeftenjus, puree van kerrie, mini paksoi, mini mais, bospeen en gestoofde wakamé	€ 27,50
Gegrilde grietfilet met gebrande witlof, pompoen, mini paksoi en een beurre blanc saus	€ 26,50

Hoofdgerechten van vlees

Tournedos uit de Kempen met een saus naar keuze	€ 28,50
Rosé gebraden hertenbiefstuk, rode kool, puree van spruiten en uitgebakken spekjes, stoofpeertje, mini mais en een jus van vossenbessen	€ 27,50
Twee bereidingen van wilde fazant, gekonfijt en gebakken, crème van aardpeer, couscous met truffel, saus van ceps en gestoofde bundelzwammetjes	€ 26,50
Gegrilde bavette beef, knolselderij, witlof, bloemkool en een jus van rode port	€ 26,50
Supplement ganzenlever of hazenpeper	€ 5,50

Verrassingsmenu

Vier gangen verrassingsmenu	€ 36,50
Vijf gangen verrassingsmenu	€ 42,50
Zes gangen verrassingsmenu	€ 44,50

We kunnen de verrassingsmenu's ook als exclusieve variant serveren. Er komt dan een kleine supplement prijs bij.

Om ongewenste verrassingen te voorkomen, kunt u vooraf aangeven waar u geen liefhebber van bent; onze keukenbrigade houdt daar dan rekening mee. (Voor allergieën kunt u informeren bij onze medewerkers)

Wijnarrangement

Wijnarrangement vier gangen	€ 22,50
Wijnarrangement vijf / zes gangen	€ 26,50

d'Ouwe Tramhalte menu € 35,00

Feestelijk welkomstaperitief

Rosé gebraden kalfsmuis met een mayonaise van truffel, rucola sla en gebrande macadamia noten
Of
Carpaccio van zwaardvis, mayonaise van verse citroenen, zoetzure groenten, wakamé en een dressing van soja en sesam

******
Op de huid gebakken schelvis, gegrilde coquille, Japanse broccoli met gestoofde prei
en een saus van gerookte paling
Of
Gegrilde bavette beef, knolselderij, witlof, bloemkool en een jus van rode port en tijm

******
Dessert van banaan, chocolade en koffie
Of
Appel, vanilleparfait en ijs van kaneel

Koffie of thee met huisgemaakte friandises

Lunchmenu € 25,50
Dagelijks wisselend twee gangen menu met koffie of thee na, in overleg met u samengesteld
Dit lunchmenu wordt geserveerd tussen 12.00 uur en 15.00 uur.

Nagerechten

Dame blanche 2016	€ 8,50
Dessert van banaan, chocolade en koffie	€ 8,50
Semi-freddo van ananas en mango, gemarineerde ananas en bouillon van citroengras	€ 8,50
Compote van appel en stoofpeer, vanilleparfait en ijs van kaneel	€ 8,50
Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten	€ 10,50

Port en zoete wijnen
(per glas geserveerd)

Portugal	*Colheita 1986 Quinta do Noval*	€ 12,50
Portugal	*Colheita 1992 Pocas Port*	€ 7,50
Chili	*Sauvignon Late Harvest Casablanca Valley, Errazuriz*	€ 5,50
Spanje	*PX Pedro Ximez Jerez-Xeres-Sherry*	€ 6,50
Portugal	*Lagrima Port (witte port) Douro, Portugal, Quinta de Noval*	€ 6,50
Portugal	*Moscatel reserva Douro, Portugal, Quinta do Portal*	€ 6,00