

# Voorgerechten

## **Nagelhout** 11,75

Dungesneden gedroogde runderfilet met rucola,  
Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en geroosterde pijnboompitten

## **Groentebitterballen\*** 11,75

Bitterballen van voorjaarsgroenten met Piccalilly dip

## **Salade dadel walnoot\*** 11,75

Salade met sinaasappel, dadel, walnoot en dressing met ras el hanout

## **Blini's** 11,75

Boekweitpannenkoekjes met bietenroom, dille en gerookte zalm

## **Garnalenkroketjes** 11,75

Kroketjes met Hollandse garnalen en bieslook, met citrusmayonaise

## **Salade lamsfilet** 11,75

Veldsla met gerookte lamsfilet, aardbei, hazelnoot en kruidendressing

## **Selderijsoep** 6,75

Romige knolselderijsoep met salie-olie en croutons van droge worst

## **Kerriesoep\*** 6,75

Romige kerriesoep op basis van groentebouillon met geraspte Granny Smith

De voorgerechten worden geserveerd met meerzadenbrood en gezouten boter

# Hoofdgerechten

## **Lamshaasjes** 24,75

Rosé gebakken lamshaasjes met rozemarijn en rodewijnsaus

## **Livarmedaillons** 23,75

Gebakken varkenshaasmedaillons van het Limburgs kloostervarken met pepersaus

## **Snoekbaarsfilet** 23,75

Gebakken snoekbaarsfilet met citroen beurre blanc

## **Rendang** 23,75

Indonesische stoofschotel van mager rundvlees met sperzieboontjes en wilde rijst

## **Eendenbout** 23,75

In de oven gegaarde eendenbout met honing-balsamicosaus

## **Tonijnsteak** 24,75

Rosé gegrilde tonijnfilet met mangochutney

## **Bloemkooltajine** \* 23,75

Bloemkooltajine met dadels, koriander en munt, geserveerd met Tunesische pilav met amandel en kaneel

Gerechten met een \* zijn vegetarisch. Aangezien wij werken met verse seizoensproducten, kunnen wijzigingen in de menukaart voorkomen.

# Nagerechten

## **Yoghurtijstaartje** 7,75

Taartje van yoghurtijs met mangocoulis en een coulis van bosvruchten

## **Creme brûlée** 7,75

Creme brûlée van zoethout met parfait van droptoffee

## **Chocolademousse** 7,75

Mousse van pure- en witte chocolade, geserveerd met slagroom

## **Gebak** 7,75

Wisselend huisgemaakt gebak

## **Kaasdessert** 11,75

Selectie van Nederlandse kazen, met kletzenbrood en abrikozenmosterd

## **Irish coffee** 7,75

Koffie met Ierse whiskey en slagroom

U kunt in plaats van Ierse whiskey ook kiezen voor uw favoriete likeur.

# Kindergerechten

**Selderijsoep of kerriesoep** 4,75

**Scharrelkipnuggets** 11,75

**Snoekbaarsfilet** 11,75

**Livarspies** 11,75

**Lamshaasje** 11,75

De kindergerechten worden geserveerd met frites, salade, rauwkost en fruit

**IJscoupe** 4,75

Coupe met roomijs en slagroom

## Openingstijden / reserveringen

Ons restaurant is voor het diner geopend donderdag t/m zondag vanaf 17.30 uur.

Voor informatie en/of reserveringen: 0591 372661 of [info@tramlokaal.nl](mailto:info@tramlokaal.nl)