

# Voorgerechten

## **Carpaccio** 11,75

Traditioneel geslagen carpaccio van Ierse runderhaas, met rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

## **Salade gerookte zalm** 11,75

Salade van veldsla, gerookte zalm, komkommer en radijs, met dilledressing

## **Tonijn** 11,75

Rosé gebakken tonijn, dingesneden, met sojadressing, bosui en ingelegde gember

## **Zomerse salade\*** 11,75

Frisse salade met St. Aubin, blauwe bes, nectarine, pompoenpitten en honing dressing. Kan ook als maaltijdsalade worden besteld (19,75)

## **Bietentartaar\*** 11,75

Tartaar van gemarineerde rode biet, met balsamico, geitenkaas, yoghurt en pistache

## **Watermeloen gazpacho\*** 6,75

Koud geserveerde kruidige soep van watermeloen, komkommer, rode ui, jalapeño, munt en ahornsiroop

## **Geroosterde tomaten soep\*** 6,75

Soep van geroosterde tomaten, knoflook, wortel en rode ui, met balsamico en kokosmelk

De voorgerechten worden geserveerd met meerzadenbrood en gezouten boter

# Hoofdgerechten

## **Eendenbout** 23,75

In de oven gegaarde eendenbout met honing-balsamicosaus en tijm

## **Tournedos** 27,75

Gebakken tournedos met kruidenboter of rodewijnsaus

## **Zalm** 23,75

Gelakte zalmfilet uit de oven

## **Gochujang aubergine\*** 23,75

Gebakken aubergine in een saus naar Koreaans recept met lente-ui, pinda, en koriander, geserveerd met basmatirijst en cassave kroepoek

## **Lamshaasjes** 27,75

Gebakken lamshaasjes met rodewijnsaus en rozemarijn

## **Halloumi\*** 23,75

Mediterraan gerecht uit de oven van groenten in tomatensaus, met in honing gebakken halloumi

## **Livar** 23,75

Gemarineerde stukjes varkenshaas van het Limburgs Kloostervarken, met een saus van honing, ketjap, ui en knoflook

## **Lamskoteletten** 27,75

Lamskoteletten van de grill met rozemarijnboter

De gerechten met \* zijn vegetarisch.

De hoofdgerechten worden geserveerd met krieltjes uit de oven met rozemarijn en zeezout, wortelsalade en gewokte groenten.

Frites met mayonaise is apart te bestellen (4,00)

# Nagerechten

## **Crème brûlée** 7,75

Crème brûlée met Grand Marnier, geserveerd met een bolletje roomijs

## **IJstaartje** 7,75

Chocolade-ijstaartje, geserveerd met krullen van witte chocolade en slagroom

## **Eton mess** 7,75

Klassiek Engels nagerecht met slagroom, aardbeien en merengue

## **Sorbet** 7,75

Sorbet van citroen-, mango-, en frambozenijs, met vers fruit

## **Gebak** 7,75

Wisselend huisgemaakt gebak

## **Kaasdessert** 11,75

Verschillende 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

**Watermeloengazpacho** 4,75

**Geroosterde tomaten soep** 4,75

**Scharrelkipnuggets** 11,75

**Zalmfilet** 11,75

**Rundvleeskroket** 11,75

**Livar** 11,75

**Tournedos** 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)