



---

## FINGER FOOD

---

### KROKANTE KIPPENDIJTJES

In broodkruim, met sesamdip

€ 7,25

5 stuks

### KROKANTE SPRING ROLL

Gevuld met eend

€ 7,25

5 stuks

### 7-SPICES YAKITORISPIESJES

Met sesamdip

€ 7,25

5 stuks

### BITTERBALLEN

De Rotterdamse Bitterbal

€ 7,25

8 stuks

### VLAMMETJES

€ 7,25

8 stuks

### KAASSTENGELS

€ 7,50

8 stuks

### BITTERGARNITUUR

Een selectie van diverse warme gefrituurde hapjes

€ 9,00

10 stuks

€ 13,00

15 stuks

€ 16,50

20 stuks

### CHEFBITES

Chefbites zijn huisgemaakte culinaire hapjes, gemaakt van ingrediënten die op dat moment vers in de keuken voorradig zijn. Chefbites wisselen daarom van dag tot dag. Laat u verrassen!

€ 27,50

10 stuks

€ 2,75

p.s extra

### SASHIMI VAN TONIYN

Met Japanse sesam en wasabi mix

€ 16,00



## HIGH TEA

### VANAF 2 PERSONEN

3-gangen, bestaande uit hartige hapjes, gevolgd door kleine vers gemaakte sandwiches met aansluitend een selectie van zoetigheid.

Uiteraard geserveerd met onbeperkt verse thee.

Komt u met een groep en heeft u speciale wensen? Neem contact op, wij zijn u graag van dienst.

€ 25,00 p.p.

## HIGH WINE

### VANAF 2 PERSONEN

Een proeverij van hartige hapjes en heerlijke wijnen. Samengesteld door onze keukenbrigade in samenwerking met onze sommelier, die speciale wijnen selecteerde. Een culinair, harmonieus ensemble van luxe wijnen en hapjes.

€ 32,50 p.p.



---

## TOSTI'S

---

Vers afgebakken landbrood wit, meergranen of Vikingbrood (toeslag 1 euro)

<b>KAAS</b>	€ 6,40
Gerijpte ambachtelijke Stolwijker boerenkaas	
<b>BIOLOGISCHE HAM/KAAS</b>	€ 6,90
Gerijpte ambachtelijke Stolwijker kaas en biologische beenham	
<b>ZALM</b>	€ 9,25
Roomkaas, klassiek gerookte zalm en verse lente-ui	
<b>PARMAHAM</b>	€ 8,50
Parmaham, pesto en belegen Stolwijker boerenkaas	

---

## EIEREN

---

Stel van verse scharreleieren uw eigen omelet, uitsmijter of roerei samen,  
geserveerd met vers afgebakken landbrood wit, meergranen of Vikingbrood (toeslag 1 euro)

<b>NATUREL</b>	€ 8,50
<b>SUPPLEMENTEN BASIC</b>	€ 1,90
Kaas, biologische ham, spek, rosbief, seizoensgroenten of champignons	
<b>SUPPLEMENTEN LUXE</b>	€ 2,70
Parmaham, klassiek gerookte zalm of carpaccio	

---

## PERRON

---



---

## LUNCHBROODJES

---

Vers afgebakken landbrood wit, meergranen of Vikingbrood (toeslag 1 euro)

<b>WARME BIOLOGISCHE BEENHAM</b> Met honingmosterdsaus	€ 9,50
<b>GEHAKT</b> Gehaktbal naar receptuur van de chef met gebakken ui, mayonaise en piccalilly	€ 9,50
<b>KROKET MET BROOD</b> Twee Rotterdamse kroketten met brood en mosterd	€ 9,50
<b>BOERENKAAS</b> Jonge, belegen of oude Stolwijker boerenkaas	€ 9,50
<b>GEITENKAAS</b> Geitenkaas, bacon, rucola en honing	€ 10,50
<b>TONIJN</b> Huisgemaakte tonijnsalade met frisse gemengde slasoorten	€ 10,50
<b>GEZOND</b> Stolwijker boerenkaas, biologische beenham, gekookt scharrelei en frisse salade	€ 10,50
<b>PARMAHAM</b> Bieslookroomkaas, parmaham en rucola	€ 10,50
<b>KIP (BBQ)</b> Gegrilde AOC-kip met Provençaalse tomatensalsa en rucola	€ 10,50
<b>VARKENSHAASSATÉ</b> Saté van varkenshaas met atjar, cassavekroepoek en pindasaus	€ 19,00



---

<b>ZALM</b>	€ 13,50
Bieslookroomkaas, klassiek gerookte zalm, kappertjes, rode ui, gekookt scharrelei en rucola	
<b>12-UURTJE</b>	€ 13,50
Dagsoep, Rotterdamse kroket, broodje klassiek gerookte zalm of parmaham met scharrelei	
<b>CARPACCIO</b>	€ 12,50
Licht gegrild Waards rund, oude Stolwijker boerenkaas, pesto en rucola	
<b>CLUB SANDWICH ZALM</b>	€ 13,50
Klassiek gerookte zalm, oude Stolwijker, citroenmayonaise, frisse salade en verse friet	
<b>CLUB SANDWICH CARPACCIO</b>	€ 12,50
Carpaccio, pesto, oude Stolwijker, truffelmayonaise, frisse salade en verse friet	
<b>BROODJE DU CHEF</b>	DAGPRIJS
Wisselend broodje van de dag	



---

## VOORGERECHTEN

---

<b>CARPACCIO – TARTAAR – TRUFFEL – OUDE KAAS – TOMAAT</b>	€ 15,25
Dungesneden Waardse lende met tartaar, panna cotta van tomaat, truffelmayonaise en oude kaas	
<b>BORST – BOUT – RILETTE – SOJA – SHIITAKE</b>	€ 14,75
Pastrami van eendenborst en eendenbout met een oliebolletje van shiitake, rilette van eend en een vinaigrette van chili en sereh	
<b>ROULEAUX – LOEMPPIA – WANG – DASHI – KREEFT</b>	€ 15,25
Rouleaux en loempia van Waardse hoender met oosterse groenten, kalfswang, dashi en kreeft	
<b>GEROOKTE ZALM - ZALMKAVIAAR – MINI PIZZA – COURGETTE</b>	€ 15,75
Koud gerookte Schotse zalmrug met zalmkaviaar, basilicum-crème fraîche en een mini pizza met zalm-rilette, courgette en aioli	
<b>TEMPURA GAMBA – SASHIMI – CALAMARIS</b>	€ 15,25
Tempura van Black Tiger, wasabicracker met tonijn sashimi, zeewiersalade, yuzu-mayonaise en gefrituurde inktvis	
<b>COUSCOUS – GROENTEKROKETJES – AVOCADO</b>	€ 13,50
Salade van pikante couscous met groentekroketjes, avocadocrème, gepekelde groenten en kruidensla	

---

## SOEPEN

---

<b>BISQUE - KREEFT</b>	€ 7,50
Kreeftensoep	
<b>DAGSOEP</b>	€ 7,50

---

## PERRON

---



---

## SALADES

---

### GEITENKAAS - HONING - NOTEN

€ 15,50

Warme geitenkaas met honing, kropsla, gebrande nootjes en gepofte tomaatjes

### GEROOKTE ZALM

€ 17,50

Salade met klassiek gerookte zalm, zachtgekookt scharrelei, sjalot, bieslook, aardappel en mosterddressing

### CAESARSALADE (BBQ)

€ 15,50

Caesarsalade met krokant buikspek, geroosterde AOC- kip, 5-minuten scharrelei, ansjovis, geschaafde Parmezaanse kaas en caesardressing

### CHEF'S FISH SALAD

€ 15,50

Frisse salade met diverse gebakken vissoorten, gamba's, cocktailsaus en croutons



---

## CHEFMENU

---

Het chef-menu is een speciaal door onze Chef-kok samengesteld menu. Het menu bestaat uit door de chef geselecteerde, seizoensgebonden specialiteiten. Dit is een echte aanrader voor de culinaire liefhebber. Laat u informeren door uw gastvrouw of gastheer.

3-GANGEN CHEFMENU	€ 42,00
4-GANGEN CHEFMENU	€ 52,00
5-GANGEN CHEFMENU	€ 62,50
6-GANGEN CHEFMENU	€ 71,00
7-GANGEN CHEFMENU	€ 79,50





---

## PERRON'S KLASSIEKERS

---

<b>WAARDSE RUNDERBURGER (BBQ)</b>	€ 16,50
Burger van Waards rund met gebakken ei, ui, kropsla, huisgemaakte barbecuesaus en een lichtkrokant broodje	
<b>STEAK PERRON – BOSUITJES – CHAMPIGNONS</b>	€ 24,50
Gegrilde rundersteak met champignons en jus van de chef	
<b>KALFSSUCADE – STAMPPOT – TRUFFEL</b>	€ 24,00
Zacht gegaarde kalfssucade met stamppot en truffeljus	
<b>VEGABURGER – GUACAMOLE – ZONTOMAATJES</b>	€ 15,00
Gebakken groenteburger met guacamole, crème fraîche, boerenkaas en zongedroogde tomaatjes op een briochebol	

---

## HOOFDGERECHTEN VLEES

---

<b>DIAMANTHAAS – RIBLAP – TRUFFEL – PADDENSTOELN</b>	€ 24,50
Graan-gevoerde diamanthaas en gestoofde riblap met ravioli, gebakken paddenstoelen en romige truffelsaus	
<b>BORST – BOUT – DIMSUM</b>	€ 24,00
Gebraden kippenborst en krokante bout met dim sum, groene asperges, zoetzuur, wortel-crème en kalfsjus	
<b>HAAS – BUIKSPEK – PANCETTA – AUBERGINE</b>	€ 24,00
Gepocheerde en gebakken varkenshaas en 24 uur gegaard buikspek met pancetta, aubergine-crème en jus van tijm en rozemarijn	



---

## HOOFDGERECHTEN VIS

---

### TONIJN – COQUILLE – KREEFT

€ 26,50

Rosbief van gegrilde tonijn met miso, gebakken coquille, atjar en bloemkoolcrème, kreeft en kreeftenjus

### ZEEDUIVEL – GAMBA – AARDAPPEL

€ 24,50

Gepocheerde zeeduivel met kruim van groene kruiden, pikante gamba's, wortel-gembersaus, aardappel en venkel

### CATCH OF THE DAY

DAGPRIJS

Elke dag kiest de chef het beste uit het aanbod verantwoord gevangen vis.

Zo bent u verzekerd van heerlijke verse vis van het seizoen, met MSC-keurmerk

---

## VEGETARISCHE GERECHTEN

---

### EEN WISSELEND VEGETARISCH GERECHT

v.a € 19,50

Geef uw voorkeuren door aan onze medewerkers en geniet van de creativiteit van onze koks

---

## KIDS CULINAIR

---

Beste 'kleine' gast, Je mag kiezen uit alle gerechten op de menukaart. Speciaal voor jou maakt het keukenteam dan een kleine portie. Je papa, mama, opa of oma betaalt hiervoor slechts de helft van de prijs. Zo kun je lekker meegenieten met de volwassenen. Eet smakelijk!



---

## DESSERTS

---

<b>CHAMPAGNE – WITTE CHOCOLADE – SOESJES</b>	€ 9,00
Champagne bavarois, witte-chocolademousse, vlierbessen-jelly en soesjes met crème patisserie	
<b>BROWNIE – KARMEL – VANILLE-IJS</b>	€ 9,00
Huisgemaakte brownie met stukjes karamel fudge met karamel saus en vanille-ijs met choco-crisps	
<b>TIRAMISU – LIMONCELLO – WITTE CHOCOLADE</b>	€ 9,00
Tiramisu van biscuit en crème van limoncello met witte-chocolade-ijs, -mousse en -schaafsel	
<b>DESSERT VAN DE CHEF</b>	€ 9,00
Verrassend dessert van onze chef	
<b>KAAS – ZOETIGHEID – KLETZENBROOD</b>	€ 13,00
Wisselend palet van mooi gerijpte kazen uit alle windstreken met zoetheid en kletzenbrood	

---

## KOFFIESPECIALITEITEN

---

<b>IRISH COFFEE</b>	€ 8,00	<b>MEXICAN COFFEE</b>	€ 8,00
Koffie met Jameson Irish Whiskey & slagroom		Koffie met Kahlua & slagroom	
<b>FRENCH COFFEE</b>	€ 8,00	<b>KOFFIE D.O.M.</b>	€ 8,00
Koffie met Grand Marnier & slagroom		Koffie met D.O.M. Benedictine & slagroom	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	€ 8,00	<b>KOFFIE CREAM</b>	€ 8,00
Koffie met Amaretto Disaronno & slagroom		Koffie met Bailey's & slagroom	
<b>SPANISH COFFEE</b>	€ 8,00	<b>KOFFIE COMPLEET</b>	€ 8,00
Koffie met Tia Maria of Likeur 43 & slagroom		Koffie naar keuze met friandises	



---

## PORT

---

<b>DOW'S MASTERBLEND TAWNY PORT</b> Kenmerkend voor houtgerijpte tawny port is haar zachte, zwoele smaak met aroma's van noten, abrikozen en karamel.	€ 4,25 per glas
<b>DOW'S MASTERBLEND WHITE PORT</b> Een friszoet aperitief met intense aroma's van amandelen en bloesem en een zachte lange afdronk.	€ 4,25 per glas
<b>DOW'S MASTERBLEND LATE BOTTLED VINTAGE PORT</b> Dow's elegante stijl is heel duidelijk aanwezig in de weelderige en tegelijk slanke smaak van deze fruitige, pittige Late Bottled Vintage.	€ 6,20 per glas
<b>DOW'S OLD TAWNY PORT '10 YEAR'</b> Een zachte rijpe port met een prachtig evenwicht.	€ 7,80 per glas

---

## DESSERTWIJNEN

---

<b>ALVEAR MONTILLA-MORILES, PEDRO XIMÉNEZ</b> SPANJE - Natuurlijke zoete wijn met een donkere mahoniekleur. Het aroma bevat nuances van pruimen en chocolade. Vol, zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudende afdronk.	€ 4,70 per glas
<b>VICENTE GANDIA FUSTA NOVA MOSCATEL</b> SPANJE - Deze dessertwijn van Moscatel Alexandria heeft een licht goudgele kleur en aroma's van citrus en vanille.	€ 5,25 per glas
<b>RECIOTO DI SOAVE 'LUNA NOVA' CORTE MAINENTE</b> ITALIË - Een eeuwenoude specialiteit uit het Soave gebied. De Romeinen wisten deze zoete wijn al zeer te waarderen. Gemaakt van ingedroogde druiven volgens de 'appasimento' methode. Friszoet, verleidelijk en fluweel zacht.	€ 7,25 per glas
<b>CHÂTEAU GRAND JAUGA, SAUTERNES</b> FRANKRIJK - Goudgeel, zoet, velourszacht en boordevol aroma's die variëren van gebrande hazelnoot tot amandelspijs, van gedroogde abrikoos tot mandarijn, van honing tot gouden stroop, van fruitigheid tot kruidigheid. Het zoet, de aangename bitters en de onmisbare zuren wisselen elkaar voortdurend af in deze edel gerotte, 'botrytis', wijn van de aandrunk tot aan de opwekkende finale van de lange afdronk.	€ 8,35 per glas
<b>ERBACHER SCHLOSSBERG, RIESLING AUSLESE</b> DUITSLAND - Gele kleur en rijk aroma van perzik, honing en exotisch fruit zoals rijpe ananas. Perfecte balans tussen de fijne zuren en het edele zoet.	€ 9,80 per glas