



PERRON DINNER SPECIALS

Door de chef samengestelde menu's op basis van specialiteiten van het seizoen voor de culinaire liefhebber die zich wil laten verrassen.

Vraag uw gastvrouw of gastheer naar het optionele wijnarrangement.

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

Heeft u speciale wensen?
Overleg met uw gastvrouw of gastheer.

KIDS CULINAIR

Laat kinderen meegenieten van de gerechten van de dinerkaart.
We serveren een aangepaste portie van het gerecht naar keuze.

Voor kinderen tot en met 10 jaar geldt 50% korting op de oorspronkelijke prijs.

Gerechten van de dinerkaart serveren wij tussen 17.00 en 22.00 uur



VOOR

GEITENKAAS	€ 13,50
Kroket en crème van geitenkaas, appelcompote, appel-ijs en zoetzure salade van venkel	
VITELLO TONATO	€ 15,25
<i>Asian style:</i> in sesam en miso gemarineerde kalfsrosbief en tartaar van yellowfin tonijn met yuzu-mayonaise, zoetzure groenten en wasabiparfait	
CARPACCIO	€ 15,25
Van dingesneden Waards rund met overjarige Stolwijker boerenkaas, basilicumpesto en een bitterbal van oude kaas	
GAMBA'S	€ 14,50
Met panna cotta van avocado, gelei van paprika, aioli,	
MAKREEL	€ 13,75
Ceviche van makreel met yuzu-mayonaise, salade van groene groenten, doperwtencrème en ijskoude dashi	
OSSENHAAS	€ 15,75
Ossenhaastartaar met gepekeld eidooier, briochemoast, truffelmayonaise en gefrituurde kappertjes	

SOEP

BISQUE VAN KREEFT	€ 7,50
DAGSOEP	€ 7,50



Gerechten van de dinerkaart serveren wij tussen 17.00 en 22.00 uur



SALADE

Salade met tomaat, sjalotjes, komkommer, krokante aardappel en croutons
Geserveerd met een bijpassende dressing en wit of bruin brood

	Klein	Groot
SALADE Met mosterddressing	€ 7,50	€ 11,50
<u>SALADE MET SUPPLEMENT:</u>	Klein	Groot
GAMBA'S Met pikante dressing	€ 12,50	€ 21,50
DAGVERSE VIS Met citroenmayonaise	€ 12,50	€ 21,50
KALFSPASTRAMI Met yakitori-dressing	€ 11,50	€ 20,00
OSSENHAAS Met sojadressing	€ 13,50	€ 22,50
CAESAR Met krokant buikspek	€ 11,50	€ 20,00
GEITENKAAS (warm) Met honing	€ 12,50	€ 21,50

VEGETARISCH

WISSELENDE DAGSPECIALITEIT Een creatief gerecht van onze chef, op basis van uw voorkeuren	vanaf € 19,50
VEGABURGER Gebakken "Beyond burger" met guacamole, crème fraîche, boerenkaas en zongedroogde tomaatjes op een briochebol	€ 15,00

Gerechten van de dinerkaart serveren wij tussen 17.00 en 22.00 uur



VLEES

OSSENHAAS		€ 23,50
Roergebakken ossenhaaspunten, groene curry, kikkererwten en papadum		
IBÉRICO VARKEN		€ 22,00
Zacht gegaard Ibérico varken met udon noedels, Aziatische pepersaus, paksoi, knoflookchips en zoetzure rettich		
POLDERHOEN		€ 21,00
Op de huid gebakken filet van polderhoen met verse zomertruffel, gebakken minikrieltjes, terrine van de bout, witlof en kalfsjus		
RIBEYE	300 gram	€ 27,50
Ribeye met bearnaisesaus, uienjam en kalfsjus	400 gram	€ 32,50
KALFSSUKADE		€ 22,50
Zacht gegaarde kalfssukade met crème van doperwten, baby-ui, bosui, krieltjes en jus van gerookte knoflook		
RUNDERBURGER		€ 16,50
Burger van Waards rund met gebakken ei, ui, kropsla, barbecuesaus en een lichtkrokant broodje		

VIS

CATCH OF THE DAY	Dagprijs
Vraag naar onze dagverse vis	
SCHOLFILET	€ 22,50
Scholfilet met gebakken hazelnoot, gamba's, gegrilde asperge en jus van dragon en langoustine	
BOUILLABASSE 'PERRON'	€ 27,50
Provençaals visgerecht met dagverse vis, gamba's en schaaldieren, geserveerd met een rouille en brood van het Vlaamsch Broodhuys	

Gerechten van de dinerkaart serveren wij tussen 17.00 en 22.00 uur



DESSERTS

DESSERT VAN DE CHEF	€ 9,00
Wisselende verrassing van onze chef	
CITROEN	€ 9,00
Citroensorbet, rabarbercake, bavarois van sereh, witte chocolademousse en pistache-ijs	
PASSIEVRUCHT	€ 9,00
Parfait van passievrucht, koffiecrumble, vanillesaus en yuzu-gel	
TIRAMISU	€ 9,00
Tiramisu van biscuit en crème van limoncello met witte chocolade-ijs, -mousse en -schaafsel	
BROWNIE	€ 9,00
Huisgemaakte brownie met stukjes karamelfudge met karamelsaus en vanille-ijs met choco-crisp	
KAAS	€ 13,00
Wisselend palet van mooi gerijpte kazen uit diverse streken, kletzenbrood en zoetigheden	

KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	€ 8,00	FRENCH COFFEE	€ 8,00
Jameson Irish Whiskey en room		Grand Marnier en room	
ITALIAN COFFEE	€ 8,00	SPANISH COFFEE	€ 8,00
Amaretto Disaronno en room		Tia Maria of Likeur 43 en room	
MEXICAN COFFEE	€ 8,00	D.O.M. COFFEE	€ 8,00
Kahlua en room		D.O.M Benedictine en room	
CREAM COFFEE	€ 8,00	FRIANDISE & COFFEE/TEA	€ 8,00
Bailey's en room		Koffie of thee met friandises	



PORT

	<u>per glas</u>
DOW'S MASTERBLEND TAWNY PORT Houtgerijpt. Zachte en zwoele smaak met aroma's van noten, abrikozen en karamel.	€ 4,25
DOW'S MASTERBLEND WHITE PORT Een fris en zoet aperitief met aroma's van amandelen en bloesem met een lange, zachte afdronk.	€ 4,25
DOW'S MASTERBLEND LATE BOTTLED VINTAGE PORT Weelderige en tevens slanke smaak met fruitige en pittige aroma's.	€ 6,20
DOW'S OLD TAWNY PORT '10 YEAR' Rijpe, zachte port met een prachtig evenwicht.	€ 7,80

DESSERTWIJNEN

	<u>per glas</u>
ALVEAR MONTILLA-MORILES, PEDRO XIMÉNEZ (Spanje) Natuurlijke, zoete wijn met mahoniebruine kleur. Met aroma's van pruimen en chocolade. Vol, zoet, intens, geconcentreerd fruit en een zeer lange afdronk.	€ 4,70
VICENTE GANDIA FUSTA NOVA MOSCATEL (Spanje) Dessertwijn van Moscatel Alexandria met een goudgele kleur. Met aroma's van citrus en vanille.	€ 5,25
RECIOTO DI SOAVE 'LUNA NOVA' CORTE MAINENTE (Italië) Zoete wijn, een eeuwenoude specialiteit van de Romeinen. Gemaakt van ingedroogde druiven volgens de 'appasimento methode'. Fris en zoet, verleidelijk en fluweelzacht.	€ 7,25
CHATEAU GRAND JAUGA, SAUTERNES (Frankrijk) Zoete wijn met een goudgele kleur. Met aroma's van gebrande hazelnoot, amandelspijs, abrikozen, mandarijn, honing en gouden stroop. Fruit, kruiden, zoet, bitter en zuren wisselen elkaar af in deze edel gerotte 'botrytis' wijn, van de aandrunk tot de opwekkende finale van de lange afdronk.	€ 8,35
ERBACHER SCHLOSSBERG, RIESLING AUSLESE (Duitsland) Elegante wijn met een gele kleur. Met aroma's van perzik, honing en ananas. Fijne zuren met het edele zoet.	€ 9,80