



NIEUW BIJ PERRON!

KAASWAGON

Een proeverij van mooie kazen.
Laat u verleiden tot deze lekkernijen als extra gang tijdens het diner
of bij uw digestief

CHEFMENU

Het Chefmenu bestaat uit door de Chef geselecteerde, seizoensgebonden specialiteiten.
Laat u informeren door uw gastvrouw of gastheer.

3-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€39,50
4-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€49,00
5-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€59,00
6-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€66,50



VOORGERECHTEN

BROODPLANK Met aioli, kruidenboter en olie met zeezout	p.p. € 3,25
RODE BIET Taartje van gekarameliseerde rode biet en blauwschimmelkaas uit Delft, bietensiroop violette mosterdmousse, zoetzure chioggia biet en waterkers	€ 13,75
TARTAAR Waardse rundertartaar, vinaigrette van paddenstoelen, kwartelei, marshmallow van Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€ 14,75
ZALM Tataki van zalm, vinaigrette van komkommer en zoetzure courgette tagliatelle	€ 14,75
ZEEBAARS Ceviche van zeebaars, avocadosalsa, gelei van bergamot en chips van granny smith	€ 14,75
CARPACCIO Carpaccio van graan gevoerd rund met truffelmayonaise, gebakken bundelzwam, oude kaas en rucola	€ 14,75
KREEFT Verse kreeft, loempia van kalfszwezerik, beurre vert, haringkaviaar, pomme fondant en tuinkers	€ 15,75

SOEPEN

OSSENSTAARTBOUILLON Geserveerd met brood	€ 7,00
BISQUE Geserveerd met rouille, gamba en brood	€ 8,50

Onze dinergerechten worden geserveerd tussen 17.00 en 22.00 uur



SALADES

CEASAR	€ 11,50
Kippendijen, buikspek, ei, croutons, Parmezaanse kaas en Ceasar-dressing	
CHEF'S FISH	€ 12,50
Wisselende vissoorten, wilde gamba's, bosui en Cocktailsaus	
GEITENKAAS	€ 12,50
Warme geitenkaas, walnoten, zongedroogde tomaat en tijm/mosterd-dressing	
OSSENHAAS	€ 13,50
Gebakken ossenhaaspuntjes, sjalot, bosui, geroosterd sesamzaad en Yakitori-dressing	

VEGETARISCH

SALADE GEITENKAAS	€ 12,50
Warme geitenkaas, walnoten, zongedroogde tomaat en tijm/mosterd-dressing	
RODE BIET	€ 13,75
Taartje van gekarameliseerde rode biet en blauwschimmelkaas uit Delft, bietensiroop violette mosterdmousse, zoetzure chioggia biet en waterkers	
LINGUINE	€ 15,50
Met groene asperge, haricots verts, geitenkaas en tomatensaus	
VEGABURGER	€ 15,50
Beyond-burger met guacamole, crème fraîche, boerenkaas, zongedroogde tomaat, op een krokante briochebol met verse frites	
QUICHE	€ 17,50
Met zoete aardappel, aubergine, courgette, geitenkaas en cherrytomaat met wortel-gember saus	

Onze dinergerechten worden geserveerd tussen 17.00 en 22.00 uur



HOOFDGERECHTEN

BURGER Van Waards rund met gebakken ei, gebakken ui, kropsla, bbq-saus, op een krokante briochebol met verse frites	€16,50
OSSENHAASSPIES Gemarineerd in café de Paris boter met groene asperges en jus van truffel	€18,75
KALFSSUKADE Zacht gegaarde sukade, knolgratin, haricots verts en jus van lavas	€21,50
LAMSRACK Met ratatouille, crème van pompoen, saffraanjus, en salad pea	€23,50
TOURNEDOS Met chimichurri, gegrilde little gem en pistache crumble	€26,00
GAMBA "En Papillotte" met citroenmelisse, prei, bleekselderij, wortel, bosui, rode peper, daslook en sesam	€21,50
ZEEDUIVEL Met gesmoorde lamsoren, beurre blanc en gepofte cherrytomaat	€22,50
KABELJAUW Gebakken filet met een risotto van citroen, vongole, dille, zeekraal en een rodewijnjus	€24,50
CATCH OF THE DAY Dagverse vis	DAGPRIJS

Frites, gebakken krieltjes, extra groenten en/of salade zijn apart bij te bestellen.

(zie bijgerechten)

Onze dinergerechten worden geserveerd tussen 17.00 en 22.00 uur

PERRON



PASTA

LINGUINE VONGOLE € 15,50

Verse pasta met gebakken vongoles, groene asperges, dille en romige kreeftensaus

LINGUINE OSSENHAAS €15,50

Verse pasta met gebakken ossenhaaspuntjes, haricots verts, oesterzwammen en romige pestosaus

KLEINE GASTEN

KIPNUGGETS €7,75

Met frites, mayonaise en appelmoes

FRIKANDEL € 7,75

Met frites, mayonaise en appelmoes

BIJGERECHTEN

Perron gaat voor duurzaam en wil onnodige verspilling voorkomen.

Onze gerechten worden geserveerd met groenten zoals omschreven staat bij het gerecht.

Daarnaast kunt u vanaf heden de volgende gerechten bijbestellen.

VERSE FRITES €3,50

Met mayonaise

KRIEL IN SCHIL €3,50

Gebakken en Provençaals gekruid

SEIZOENSGROENTEN €3,50

Als extra groenten

SALADE €3,50

Frisse groene salade

Onze dinergerechten worden geserveerd tussen 17.00 en 22.00 uur

PERRON



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	€8,75
Taartje, truffel van witte chocolade en basilicum, yoghurtparfait en truffeltuille	
MANGO	€8,75
Loempia met mango en banketbakkersroom, mango-ijscake, gel van mango en rode peper en mascarpone van citroen en gember	
PASSIEVRUCHT	€8,75
Taartje van passievrucht, ganache van chocolade/passievrucht, dragonfruit, yoghurtmousse, banaangelei en krokante honing	
AARDBEI-TOMPOUCE	€8,75
Panna cotta van aardbei, krokant bladerdeeg, gelei van lychee, vanille-crumble, zoethoutsiroop en witte chocolademousse	
BROWNIE	€8,75
Met stukjes karamel fudge, karamelmousse en vanille-ijs	
CHEF'S DESSERT	€8,75
Verrassing	
KAASWAGON	
Voor u bereid aan tafel en geserveerd met Kletzenbrot en Rotterdamsche confiture	
3 kazen	€11,00
5 kazen	€13,00
7 kazen	€15,00

KOFFIESPECIALITEITEN

FRIANDISE COFFEE	€7,75	CREAM COFFEE	€7,75
Koffie/thee naar keuze met friandises		Bailey's & room	
IRISH COFFEE	€7,75	SPANISH COFFEE	€7,75
Jameson Irish Whiskey & room		Tia Maria of Likeur 43 & room	
FRENCH COFFEE	€7,75	ITALIAN COFFEE	€7,75
Grand Marnier & room		Amaretto Disaronno & room	