



## VERRASSINGSMENU VAN DE CHEF

Door de Chef geselecteerde specialiteiten.  
Laat u informeren door uw gastvrouw of gastheer.

3-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€39,50
4-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€49,50
5-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€59,50
6-GANGEN VERRASSINGS CHEFMENU	€66,50
EXTRA GANG- EXCLUSIEVE KAZEN VAN DE KAASWAGON Zie de pagina van desserts	

Wij houden altijd rekening met gasten die verzoeken hebben aangaande allergenen en allergiën.

Dit vergt een aparte bereidingswijze van producten en sauzen binnen het menu.

Op drukke avonden kan het wellicht iets langer duren

U kunt dit overleggen met uw gastheer/gastvrouw.



---

## VOORGERECHTEN


---

<b>BROODPLANK</b> Met aioli en gezouten boter	p.p. €2,95
<b>VITELLO TONNATO</b> Zacht kalfsvlees met tonijn, kappertjesmayonaise, brunoise van augurk en zwarte olijf kruimels	€14,75
<b>GEMARINEERDE ZALM</b> Huisgemaakte Gravad lax met honing-dillemayonaise, zoet-zuur van rettich, radijs en gefrituurde kappertjes	€14,75
<b>CARPACCIO</b> Carpaccio van graan gevoerd rund met mayonaise van paddenstoelen, oude kaas, zonnebloempitten en rucola	€14,75
<b>WILD TRIO</b> Hertenpastrami, wildpaté en wildkroketje met relish van pompoen, paddenstoelen en notenkrokant	€14,75
<b>FAKE TARTAAR</b>  Tartaar van pomodori tomaat, sjalot, cornichons, mayonaise van kappertjes en zwarte olijf kruimels	€13,50

---

## SOEPEN

---

<b>UIENSOEP</b>  Traditionele uiensoep geserveerd met croutons en geraspte oude kaas	€7,50
<b>BISQUE</b> Schaaldierensoep geserveerd met rouille en knoflookbrood	€8,50


Gerechten op de dinerkaart kunt u bestellen tussen 17.00 en 21.30 uur.



---

## MAALTIJDSALADES



---

<b>CEASAR</b>	€13,50
Kippendijen, buikspek, ei, croutons, oude kaas, knapperige Romain sla en ceasardressing	
<b>ZALM</b>	€13,50
Gerookte zalm met tomaat, kappertjes, komkommer, rode ui en citroenmayonaise	
<b>GEITENKAAS</b> 	€13,50
Warme geitenkaas, walnoten, zongedroogde tomaat, olijven en honing-mosterddressing	
<b>WILD</b>	€13,50
Hertenpastrami met paddenstoelen en walnootdressing	

---

## VEGETARISCH

---

<b>BIET WELLINGTON</b> 	€18,50
Rode biet in bladerdeeg met crème van pastinaak, geroosterde bloemkool en balsamico-siroop	
<b>VEGABURGER</b> 	€16,50
Beyond-burger met chutney van pompoen en tomaat op een krokante brioche bol met verse frites	

---

## KLEINE GASTEN

---

<b>KIPNUGGETS</b>	€7,75
Met frites, mayonaise en appelmoes	
<b>FRIKANDEL</b>	€7,75
Met frites, mayonaise en appelmoes	

Gerechten op de dinerkaart kunt u bestellen tussen 17.00 en 21.30 uur.



## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>RUNDERBURGER</b>	€17,50
Van Waards rund met gemarineerde rode ui, knapperige Romain sla en relish van tomaat op een krokante briochebol met verse frites	
<b>OSSENHAASSPIES</b>	€19,50
Met beure Cafe-de-Paris en seizoensgroenten	
<b>KALFSSUKADE</b>	€22,50
Zacht gegaarde sukade, pomme fondant, compote van zure bom, geroosterde bloemkool, gegrilde prei en saus van bospaddenstoelen	
<b>FILET VAN HERT</b>	€23,50
Met wildragout, rode kool, bloedworst, mousseline van "hete bliksem", gekarameliseerde appel en hazelnoot	
<b>TOURNEDOS</b>	€26,00
Met aardappelgratin geroosterde oerbiet, crème van pastinaak en jus van thijm	

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>DORADEFILET</b>	€22,50
Met linguini, gegrilde courgette, gepofte cherrytomaat en antiboise	
<b>ZEEWOLF</b>	€22,50
Met grove aardappelpuree, wortel, mini venkel en velouté van dille	
<b>VERSE VANGST</b>	€22,50
Dagverse vis met seizoensgroenten en garnituren	
<b>BOUILLABASSE</b>	€23,50
Met rouille en knoflookbrood	

Gerechten op de dinerkaart kunt u bestellen tussen 17.00 en 21.30 uur.



## 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 de volgende gerechten bijbestellen.

### VERSE FRITES

Met mayonaise

€3,50

### KRIEL IN SCHIL

Gebakken en Provençaals gekruid

€3,50

### SEIZOENSGROENTEN

Als extra groenten

€3,50

### SALADE

Frisse groene salade

€3,50

### GESCHAAFDE TRUFFEL

Als supplement bij een gerecht

€4,50

## KAASWAGON

EEN PROEVERIJ VAN EXCLUSIEVE KAZEN

LAAT U VERLEIDEN TOT DEZE LEKKERNIJEN

ALS EXTRA GANG TIJDENS HET DINER OF BIJ UW DIGESTIEF

Gerechten op de dinerkaart kunt u bestellen tussen 17.00 en 21.30 uur.

## PERRON



## DESSERTS

<b>VIJG</b> Vanille bavaroise met puree van vijgen, chips van vijg en crumble van amandel	€8,75
<b>STOOFPEER</b> Stoofpeertje met mousse van steranijs, sorbet van stoofpeer en siroop van rode wijn	€8,75
<b>BROWNIE</b> Met stukjes karamel fudge, karamelmousse en vanille-ijs	€8,75
<b>CHEF'S DESSERT</b> Verrassing	€8,75

### KAASWAGON

Een ware beleving aan uw tafel. Geserveerd met Kletzenbrot en div. Rotterdamsche confitures.

3 kazen	€11,00
5 kazen	€13,50
7 kazen	€17,00
9 kazen	€19,00
11 kazen	€21,50

## KOFFIE-SPECIALITEITEN

<b>KOFFIE OF THEE FRIANDISE</b> Met diverse friandises	€7,75	<b>CREAM KOFFIE</b> Bailey's & room	€7,75
<b>IRISH KOFFIE</b> Jameson Irish Whiskey & room	€7,75	<b>SPANISH KOFFIE</b> Tia Maria of Likeur 43 & room	€7,75
<b>FRENCH KOFFIE</b> Grand Marnier & room	€7,75	<b>ITALIAN KOFFIE</b> Amaretto Disaronno & room	€7,75