

P9 Perron Neuf "Het wordt anders"

Nieuwe eetgelegenheid: Bistro-Bar-Becue in Baarle-Nassau

Op zaterdag 21 juni opent Perron Neuf (P9) de deuren op een historische horecalocatie in Baarle-Nassau. Dit bijzondere pand kent roemruchte voorgangers als Hotel Grand Café Neuf en De Lindeboom. De naam Perron Neuf verwijst naar het station van de oude spoorlijn van Tilburg naar Turnhout, later beter bekend als het Bels Lijntje.



Dennis en Karin Verwei, bekend als uitbaters van De Kneut en restaurant La Rosa (Ponderosa), zochten samen met hun zoon Jeremy Krabbenbosch een nieuwe uitdaging. Toen Richard en Pascal Beentjes de plannen hoorden reageerden ze meteen enthousiast en wilden ze daar graag aan deelnemen. Richard is sinds 2020 de directeur/jurist van Hinke Fongers. Beide stellen verhuisden rond die tijd van de Randstad naar Baarle en delen een passie voor horeca.

Bij binnenkomst in Perron Neuf stap je in een stijlvol restaurant in warme brons-, groen- en zwarttinten. Aan elk detail is gedacht. Tegelijkertijd is er een subtiele knipoog naar het verleden: in een aparte ruimte, perfect voor privégezelschappen of vergaderingen, hangt een prachtige foto van De Lindeboom als blijvende herinnering. Die vergaderzaal heet Wachtkamer eerste klasse, en dat staat ook op de wijnvitrinekast die in de muur tussen de wachtkamer en het restaurant is

ingebouwd. Het volledige aanbod aan wijnen wordt daar gepresenteerd.

Perron Neuf biedt naast individuele gerechten ook shared dining en serveert de gerechten op een verrassende, interactieve manier. Gasten kiezen bijvoorbeeld zelf hoe zwaar hun tournedos mag zijn. Het vlees wordt vers in de keuken gesneden, gekruid en voorgebakken, waarna het aan tafel op een lavasteen verder wordt afgebakken. Ook zijn er gerechten die je zelf aan tafel op een mini-barbecue bereidt. Het restaurant is mediterraan geïnspireerd, met invloeden uit Spanje, Italië en Frankrijk. De menukaart biedt een mooie variatie van vlees-, vis- en vegetarische gerechten.

Richard, gepassioneerd wijnliefhebber, is verantwoordelijk voor de samenstelling van de wijnkaart. Veel wijnen importeerde hij zelf, waardoor de prijzen aantrekkelijk blijven. Samen met Pascal selecteerde hij ook heerlijke Premier Cru champagnes in Reims. Veel wijnen

zijn per glas te bestellen, het exclusievere segment gaat per fles. De stijlvolle bar in het midden van het restaurant is een echte blikvanger. Er is voldoende ruimte om aan de bar te blijven eten. Voor het restaurant ligt een groot terras voor 70 personen, deels in de schaduw van de lindeboom.

Bij P9 ben je welkom voor lunch, diner en borrel. Het restaurant is dagelijks geopend tot uiterlijk 22.00 uur en op vrijdag en in het weekeinde tot 23.00u. Binnen is er plaats voor 90 gasten, maar ook buiten kun je dus genieten van een hapje en een drankje. De keuken staat onder leiding van Jeremy, die inmiddels al ruimschoots heeft bewezen dat hij het koken uitstekend in de vingers heeft.

De eerste reserveringen stroomden al binnen terwijl de opbouw van P9 nog in volle gang was. Er is duidelijk behoefte aan een goed restaurant in Baarle. Dennis en Karin zullen hun aandacht verdelen over de drie horecalocaties en dus regelmatig in Perron Neuf te vinden zijn. Richard en Pascal zullen wat meer op de achtergrond blijven, maar kijken uit naar hun eerste diner in hun eigen restaurant.

Tijdens de opbouw kwamen er al regelmatig mensen vragen wat er precies ging komen. "Baarle is nieuwsgierig," lacht Dennis. Maar vanaf nu is Perron Neuf geopend en bent u van harte welkom om te komen genieten van heerlijk eten en drinken. Op deze sentimentele plek in Baarle kunnen weer nieuwe herinneringen worden gemaakt.



Het voltallige team van P9 verheugt zich op uw komst!

P9 Perron Neuf

Stationstraat 11 • 5111 CK Baarle-Nassau
info@perronneuf.nl • www.perronneuf.nl

Dagelijks open van 11.00 tot 22.00 uur,
op vrijdag en zaterdag tot 23.00u.
(Woensdag gesloten)