



## **EARLY BIRDS MENU**

### **Soep**

*Wisselende soep van de dag met krokante canapés*

*Of*

### **Champignons Auberge** (vegetarisch)

*In bierbeslag en panko gefrituurde champignons met escariënnekruiden geserveerd met citroenaïoli, crème van pastinaak en frisse garnituren.*

*Of*

### **Paté**

*Grove paté van wildzwijn met balsamicosiroop, rode uienchutney frisse salade en krokante canapés.*

\*\*\*\*\*

### **Spitskool** (vegetarisch)

*Spitskool uit de oven met olijfolie en zeezout geserveerd met saus van kokos, limoen en gember, vadouvanmayonaise, hazelnoten en diverse cress.*

*Of*

### **Zeewolf**

*Gebakken zeewolffilet met citrusrisotto en Parmezaanse kaas groene asperges en sauce vierge van olijfolie, tomaat en sjalot.*

*Of*

### **Eend & Eend**

*Gebakken Gelderse eendenborstfilet gelakt met Chinese hoi sin saus en geplukte eendenbout in sinaasappelmariade met udon noedels en groene asperges.*

\*\*\*\*\*

### **Koffie of thee**

*Met zoete lekkernijen*

*2 gangen menu incl. koffie/thee € 27,50*