



1-GANG - HOOFDGERECHT / 2-GANGEN - €37 / 3-GANGEN - €45 / 4-GANGEN - €50

VOORGERECHTEN

GARNALEN COCKTAIL

met sherry paprika saus, Granny Smith appel, komkommer en frisée sla

CARPACCIO VAN DIAMANTHAAS

met Stokâlde Fryske kaas, hazelnoot, rucola, truffelmayonaise en gedroogde gele tomaatjes

EENDENBORST

Gerookte eendenborst met rilette van eendenbout, begeleid met sinaasappelpartjes



BIETEN TARTAAR VAN DRY AGED BIET

met ingelegde gember, Granny Smith appel en een dressing van granaatappel



TOMATENSOEP MET PESTO

met focaccia croutons



AJVAR SOEP

Gebrande paprika met geroosterde cashewnoten



BOSPADDENSTOELEN BOUILLON

met kervel en tomaat

NAGERECHT



TACO VAN STROOPWAFEL

Sorbetijs en karamelsaus

SEBASTIAAN CHEESECAKE

Huisgemaakte cheesecake met vanille-ijs en een coulis van rood fruit

CRÈME BRÛLÉE

van tonkabonen, geserveerd met karamel ijs

KOFFIE/THEE

HOOFDGERECHTEN



GROENTECURRY

met baba ganouch en Libanees brood

23



BLOEMKOOLBURGER

Burger belegd met huisgemaakte piccalilly, augurk, sla en een vegan kerriemayonaise

20



KLASSIEKE KAASFONDUE HET LEVEN

Gemaakt van gorgonzola en jonge kaas. Geserveerd met diverse rauwe groenten, brood en krielaardappeltjes

24



GEVULDE PORTOBELLO

Portobello gevuld met een risotto van bospaddenstoelen, gegarneerd met geschaafde truffel en parmezaanse kaas

22

ZALMFILET

op de huid gebakken zalmfilet, met een Marokkaanse kruiden couscous en een zeekraal botersaus

26

RENDANG VAN RUND, LAOS, GEMBER EN LIMOENBLAD

met kokosrijst, atjar, boontjes en gebakken uitjes

24

LANGZAAM GEGAARDE

RUNDERSUKADE

sukade van Simmentaler rund, op een stampotje van zomergroenten, groene kruiden en een jus de veau van truffel

24

MALSE SPARERIBS

Keuze uit smokey bbq of honingpeper marinade met huisgemaakte Aioli en Sriracha mayonaise

27

SATÉ VAN KIPPENDIJEN

geserveerd met atjar, satésaus en gebakken uitjes. Keuze uit 2 of 3 spiesjes


19/22



VEGA  VEGAN

www.eetcafehethleven.nl

 EetcafeHetLeven

 eetcafe_het_leven