

Welkom bij Eetcafé het Leven!

Geniet van een heerlijk diner in een ontspannen sfeer. We zijn **7 dagen** per week open voor diner of een (groeps)borrel. Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten.

Eet smakelijk!

SOEPEN

- 
TOMATENSOEP MET PESTO 7
 met focaccia croutons
- 
AJVAR SOEP 8
 Gebrande paprika met
 geroosterde cashewnoten
- 
BOSPADDENSTOELEN BOUILLON 7
 met kervel en tomaat

GRAVAD LAX VAN NOORSE ZALM 13
 met mosterdijs en een vinaigrette van
 basilicum.

PITTIGE TONIJN TOSTADA 15
 met guacamole van avocado en edammme
 bonen, sesamkrokant, mango habanero salsa
 en een krokantje van prei

GARNALEN COCKTAIL 12
 met sherry paprika saus, Granny Smith appel,
 komkommer en frisée sla

SALADES

KLEIN/GROOT

- SALADE VAN PITTIGE TONIJN TOSTADA** 19/24
 met guacamole van avocado en
 Edamame bonen, sesamkrokant, mango
 habanero salsa en een krokantje van prei
- 
SALADE GEITENKAAS VAN DE MOLKERIJ 18/23
 met honing en gebrande noten
- 
SALADE VAN ROERGBAKKEN ASPERGES 17/22
 met venkel en champignons en
 een dressing van vlierbloesem.
- 
SALADE VAN DRY AGED BIET 17/22
 met quinoa, ingelegde gember en
 Granny Smith appel, afgerond met een
 dressing van granaat appel.

CARPACCIO VAN DIAMANTHAAS 15
 met Stokâlde Fryske kaas, hazelnoot, rucola,
 truffelmayonaise en gedroogde gele tomaatjes

EENDENBORST 14
 Gerookte eendenborst met rilette van
 eendenbout, begeleid met sinaasappelpartjes

VEGAN/VEGA

- 
GEVULDE CILINDER 12
 Cilinder van wortel, gevuld met vegan
 roomkaas, crème van kikkererwten en
 groene kruiden.
- 
BIETEN TARTAAR VAN DRY AGED BIET 13
 met ingelegde gember, Granny Smith
 appel en een dressing van granaatappel.


VEGAN
GROENTECURRY 23

met baba ganouch en Libanees brood

BLOEMKOOLBURGER 20

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

SATÉ VAN GEPOFTE KNOLSELDERIJ 21

met limoen sojamayonaise, gegrilde groente en huisgemaakte kimchi

GROENTESTRUDEL 22

gevuld met diverse soorten groenten en noten. Geserveerd met een coulis van gebrande paprika

VEGA**KLASSIEKE KAASFONDUE** 24**HET LEVEN**

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

GEVULDE PORTOBELLO 22


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

VIS**ZALMFILET** 26

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

GEGRILDE TONIJNSTEAK MET LIMOENBOTER 32

met linguini pasta, gepofte tomaatjes en een krokant van prei

KIDS **TOMATENSOEP** 4,5**SNACK** 11

Keuze uit: *frikandel, kroket, kipnuggets*. Geserveerd met friet, salade en appelmoes

SATÉ VAN KIPPENDIJEN 13

Geserveerd met satésaus, gebakken uitjes, friet, salade en appelmoes

PANNENKOEKEN VANAF 10

Keuze uit: *naturel, kaas, spek, spek/kaas*

SPARERIBS 13

geserveerd met friet, salade en appelmoes

ZALMFILET 15

op de huid gebakken zalmfilet, geserveerd met friet, salade en appelmoes



Onze gerechten worden geserveerd met friet, salade en huisgemaakte compote

VLEES

RENDANG VAN RUND, LAOS, GEMBER EN LIMOENBLAD met kokosrijst, atjar, boontjes en gebakken uitjes	24	HAMBURGER 'T LEVEN Burger van Friese weiderund, met bacon, diverse garnituren en Sriracha mayonaise	20
GEGRILDE ENTRECOTE met huisgemaakte salsa verde, geroosterde groenten en knoflooksnippers	34	MALSE SPARERIBS Keuze uit smokey bbq of honingpeper marinade met huisgemaakte Aioli en Sriracha mayonaise	27
GELAKTE 'POUSSIN' Piepkuiken uit de oven, geserveerd met een halfvolle maiskolf, saus van boter en dragon	25	SATÉ VAN KIPPENDIJEN geserveerd met atjar, satésaus en gebakken uitjes. Keuze uit 2 of 3 spiesjes	19/22
LANGZAAM GEGAARDE RUNDERSUKADE sukade van Simmentaler rund, op een stampotje van zomergroenten, groene kruiden en een jus de veau van truffel	24	SURF EN TURF Ossenhaas puntjes en body peeled gamba's, diverse soorten groenten en teriyaki saus	28

Onze gerechten worden geserveerd met friet, salade en huisgemaakte rabarber

LEKKER OM TE DELEN

 Friet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en verse truffel	7
 Geroosterde seizoen groenten	5

Het familie leven

IEDERE ZONDAG VAN 16:00 - 18:00

Kinderen t/m 8 jaar eten gratis!

Vraag voor meer informatie één van onze medewerkers

Wijn Tip

Vraag onze gastheer/gastvrouw naar een bijpassende wijn!



PLAN HIER JE VOLGENDE BEZOEK

