

Kerstmena

24, 25 & 26 DEC 2025

Per gang kun je kiezen voor een vlees-, vis- of vegan-gerecht.

AMUSE

- Vlees: Ragout van wild
- Vis: Hollandse garnalen met een zachte cherry-limoencrème
- Vegan: Ragout van bospaddenstoelen

SOEP

- Vlees: Ossenstaartbouillon met kervel en gerookte tomaat
- Vis: Heldere bouillon van zeebaars met wortel, aardappel en tartaartjes van coquille
- Vegan: Pho-bouillon met taugé, bosui en paksoi

VOORGERECHT

- Vlees: Carpaccio van wildzwijn met ingelegde beukenzwammetjes, Parmezaan en saliecrème
- Vis: Carpaccio van kreeft met citrus en groene kruidenolie
- Vegan: Rouleau van vijgen met dadelcrème, dressing en gebrande noten

TUSSENGERECHT

- Vlees: Terrine van coppa di Parma, buikspek, wortel, kappertjes en truffel
- Vis: Rode mul met antiboise, limoenboter en dille
- Vegan: Groenteterrine van asperge, wortel, courgette en paprika met truffelcrème

HOOFDGERECHT

- Vlees: Ossenhaas tournedos met crème van pastinaak en jus van bospaddenstoelen
- Vis: Op de huid gebakken skreifilet met crème van velderwten en een zachte saffraansaus
- Vegan: Biet Wellington met duxelle van paddenstoelen en geroosterde noten

GRAND DESSERT

We sluiten af met een feestelijk dessert — verrassend, zoet en huisgemaakt.

WIJNARRANGEMENT

Volledig wijnarrangement: €29,50 p.p.

Half wijnarrangement: €17,50 p.p.

PRIJS DINER

Per persoon, excl dranken: €65 p.p.

Reserveren: www.eetcafehetleven.nl | info@eetcafehetleven.nl

tel. 058-2122670 | WhatsApp: 06-40400639



Kinder Kerstmenu

Per gang maak je een keuze uit de onderstaande gerechten.

VOORGERECHT

- Tomatensoep met stokbrood
- Mini carpaccio met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise

HOOFDGERECHT

- Kipspiesjes van de grill met friet en appelmoes
- Mini hamburger op briochebrood met cheddar, friet en salade
- Vega groenteballetjes in tomatensaus met friet

DESSERT

- Kinderijsje met slagroom en chocoladesaus
- Mini brownie met vanille-ijs
- Crème brûlée

PRIJS

Per kind €29,50 p.p.

