


Menu (groepen) LEVEN

SOEPEN

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


VOORGERECHTEN

- | | | | |
|--|----|--|----|
|  BIETEN TARTAAR VAN DRY AGED BIET
met ingelegde gember, Granny Smith appel
en een dressing van granaatappel | 12 | CARPACCIO VAN DIAMANTHAAS
met Stokâlde Fryske kaas, hazelnoot, rucola,
truffelmayonaise en gedroogde gele tomaatjes | 15 |
| GARNALENCOCKTAIL
met sherry-paprika saus, Granny Smith appel,
komkommer en fris e sla | 13 | EENDENBORST
Gerookte eendenborst met rilette van
eendenbout, begeleid met sinaasappelpartjes | 14 |
| GRAVAD LAX VAN NOORSE ZALM
met mosterdijs en een vinaigrette van basilicum | 13 | | |

SALADES

KLEIN/GROOT

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| SALADE VAN PITTIGE TONIJS TOSTADA
Wmet guacomole van avocado en
Edamame bonen, sesamkrokant, mango
habanero salsa en een krokantje van prei | 19/24 |  SALADE VAN DRY AGED BIET
met quinoa, ingelegde gember en
Granny Smith appel, afgerond met een
dressing van granaatappel | 17/22 |
|  SALADE GEITENKAAS VAN "DE MOLKERIJ"
Met honing en gebrande noten | 18/23 | | |

 eeft u allergien of speciale wensen
aat het ons weten

HET LEVEN

Hoofdgerechten (groepen)

VEGANISTISCH/VEGETARISCH

 GROENTECURRY 23 met baba ganouch en Libanees brood	 KLASSIEKE KAASFONDUE 24 HET LEVEN Gemaakt van gorgonzola en jonge kaas. Geserveerd met diverse rauwe groenten, brood en krielaardappeltjes
 GEVULDE PORTOBELLO 20 Portobello gevuld met een risotto van bospaddenstoelen, gearneerd met geschaafde truffel en parmezaanse kaas	OPTIONEEL: biefstuk puntjes 10
	 BLOEMKOOLBURGER 22 Burger belegd met huisgemaakte piccalilly, augurk, sla en een vegan kerriemayonaise

VIS/ VLEES

ZALMFILET 26 op de huid gebakken zalmfilet, met een Marokkaanse kruiden couscous en een zeekraal-botersaus	MALSE SPARERIBS 27 Keuze uit smokey bbq of honingpeper marinade met huisgemaakte aioli en Sriracha mayonaise
RENDANG VAN RUND, LAOS, GEMBER EN LIMOENBLAD 24 met kokosrijst, atjar, boontjes en gebakken uitjes	SATÉ VAN KIPPENDIJEN 21/24 geserveerd met atjar, satésaus en gebakken uitjes. Keuze uit 2 of 3 spiesjes
LANGZAAM GEGAARDE RUNDERSUKADE 24 sukade van Simmentaler rund, op een stampotje van zomergroenten, groene kruiden en een jus de veau van truffel	GEGRILDE ENTRECÔTE 34 met huisgemaakte salsa verde, geroosterde groenten en knoflooksnippers
	RIBEYE MET KRUIDENBOTER (250 GR) 35 Gergrilde ribeye met kruidenboter op een bedje van geroosterde groenten

Onze gerechten worden geserveerd met
friet, salade en huisgemaakte rabarber

TO SHARE...

Friet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en verse truffel	7
Geroosterde seizoens groenten	5
Gorgonzola saus	3



PLAN HIER JE
VOLGENDE BEZOEK



Ask our host(ess) for a matching wine!

