

L'Elephant

MENU | APRIL-MEI-JUNI 2018

5-gerechten menu juni 2018

5-course menu June 2018

Holtkamp kreeftkroketje | Piment d'Espelette mayonnaise
Holtkamp lobster croquette | Piment d'Espelette mayonnaise

Kreeftenbisque | zure room
Lobster bisque | sour cream

Halve kreeft | kreeftenrisotto
Half lobster | lobster risotto

Surf & Turf | kalfshaasmedaillons | kreeftenschaar | wilde spinazie
Surf & Turf | veal tenderloin medallions | lobster claw | wild spinach

Proeverij van rood fruit
Tasting of red fruit

€ 32,50

Twee-gangen keuzemenu | Two course menu € 28,50
Drie-gangen keuzemenu | Three course menu € 32,50
Vier-gangen keuzemenu | Four course menu € 36,50
(voor - soep - hoofd - na | starter - soup - main - dessert)

Wijnsuggestie per glas | Wine suggestion by the glass
€ 5,50 | € 7,00

Wijnarrangement | Wine pairing full menu
Bij het voor-, hoofd- en nagerecht | With the starter, main course
and dessert € 16,00

Voorgerechten | Starters

Runderhaascarpaccio | gerookte paprikadressing | mesclun | Old Amsterdam | pijnboompitten
Beef Carpaccio | smoked bell pepper dressing | mesclun | Old Amsterdam cheese | pine nuts

Gebakken kalfslever | pancetta | rode uiencompôte
Sautéed veal liver | pancetta | red onion compote

Coquilles en gamba | mangochutney | wilde spinazie
Scallops and prawn | mango chutney | wild spinach

Hollandse garnalen pancake | gegrilde avocado | koriander | Spaans pepertje
Dutch shrimp pancake | grilled avocado | coriander | Spanish pepper

Bietenwrap | geitenkaas | peer | Maille honing-mosterd dressing
Beetroot wrap | goat cheese | pear | Maille honey-mustard dressing

Tomatenbouillon | gekonfijte tomaatjes | mozzarella | basilicumolie
Tomato broth | candied tomatoes | mozzarella | basil oil

Groene aspergesoep | krokante asperge
Green asparagus soup | crispy asparagus

Hoofdgerechten | Main course

Runderhaas tournedos | voorjaarsgroenten | groene peperjus (+ € 2,50)

Beef tournedos | spring vegetables | green pepper sauce

Lamsfilet | voorjaarsgroenten | mintsalsa

Fillet of lamb | spring vegetables | mint salsa

Op de huid gebakken eendenborst | structuren van bospeen | zwarte knoflookjus

Skin sauteed duck breast fillet | structures of carrots | black garlic sauce

Zeebaarsfilet | Shanghai paksoi | salsa van Taggiasche olijven

Sea bass fillet | Shanghai bok choy | salsa of Taggiasche olives

Vangst van de dag

Catch of the day

Pompoencurry | courgette | cashewnoten | brie in een krokant jasje

Pumpkin curry | zucchini | cashew nuts | brie cheese in a crust

Alle gerechten worden voorzien van een aardappelgarnituur

All our main courses are served with a potatoe dish

Nagerechten | Desserts

Kokos crème brûlée | limoen sorbetijs

Coconut crème brûlée | lime sorbet ice cream

Gebraden ananas | mascarpone mousse | vanille-bourbon ijs

Sauted pineapple | mascarpone mousse | vanilla bourbon ice cream

Perentaartje uit de oven | marsepein | walnotenijs

Pear tartelette | marzipan | walnut ice cream

Proeverij | kokos crème brûlée | gebraden ananas | perentaartje, ijs (+ € 2,50)

Tasting of desserts | coconut crème brûlée | sautéed pineapple | pear tartelette | ice cream

Biologische kazen uit het groene hart | vijgen-dadelbrood | pecannoten | balsamico crema

Cheese platter | fig-date bread | pecan nuts | balsamic crema