

L'Elephant

ARRANGEMENTEN

Restaurant l'Elephant is een eigentijds ingericht à la carte restaurant met 80 zitplaatsen, met een schitterend terras gelegen aan het water. Het restaurant biedt iedere drie maanden een andere menukaart, telkens voorzien van lokale producten en/of met producten uit het seizoen.

Binnen het a la carte menu kan er gekozen worden uit een twee-, drie- of viergangenmenu. Tevens bieden wij elke maand een vijf-gerechtenmenu, geheel in lijn met het lopende seizoen. De actuele menu's zijn te vinden op de website.

Naast bovenstaande is het mogelijk om een driegangendiner te combineren tot een arrangement met bowling en/of een Escape Room. In de arrangement-prijzen die hieronder genoemd worden is het supplement voor één uur bowlen of Escape Room opgenomen, de basishuur á € 75,00 voor de Escape Room is niet inbegrepen.

Woensdag & donderdag € 33,50 p.p. | kinderen € 15,50 p.p.
Vrijdag t/m zondag € 35,50 p.p. | kinderen € 17,50 p.p.

Voor kinderen bieden wij een aparte kinderkaart. Restaurant l'Elephant is niet geschikt voor jonge kinderen.

Preview: Kerst 2018

Restaurant l'Elephant is 1ste en 2de Kerstdag geopend vanaf 18:00 uur. Wilt u alvast verzekerd zijn van een tafel? Bel en reserveer!

Meer informatie over het menu volgt spoedig op de website.

Dieetwensen en allergenen

Het is bij restaurant l'Elephant uiteraard mogelijk om met speciale wensen en/of allergieën te dineren. Onze chef maakt graag een aangepast menuvoorstel.

Wij ontvangen speciale dieetwensen en/of allergieën graag bij het aannemen van uw reservering.

MENUKEUZE DINER MET BOWLING OF ESCAPE ROOM

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas | Gran Albiero | pijnboompitten | gerookte knoflookvinaigrette
Carpaccio of tenderloin | Gran Albiero | pine nuts | smoked garlic vinaigrette

Gamba | brickdeeg | cherry tomaat | inktvis mayonaise
Gamba | brick dough | cherry tomato | squid mayonnaise

Burrata | paddenstoelenduxelles | tartaar van pomodori
Burrata cheese | mushrooms | tartare of pomodori

Fazantenbouillon | pulled fazant | sjimeji | groene kruiden
Pheasants bouillon | pulled pheasant | sjimeji | green herbs

Opperdoezer aardappelsoep | truffelolie | krokantje
Opperdoezer potato soup | truffle oil | crispy

Hoofdgerechten

Tournedos | paddenstoelenrisotto | spruiten | kalfsjus (+ € 2,50)
Tenderloin | mushroom risotto | Brussels sprouts | veal gravy

Kalfssukade | knolselderijpuree | bonenmix (tuinboon, flageolets, erwten)
Braised veal | celeriac purée | bean mixture (broad bean, flageolet beans, peas)

Heilbotfilet | groene bonenpuree | rode bietjes | saffraanschuim
Halibut fillet | green bean puree | beetroot | saffron foam

Mini pompoen | truffelrisotto | paddenstoelen | kastanje | Gran Albiero
Mini pumpkin | truffle risotto | mushrooms | chestnut | Gran Albiero

Nagerechten

Bitterkoekjesparfait | koffiesaus
Macaroon parfait | coffee sauce

Cheesecake | fruit | rood fruitcoulis
Cheesecake | fruit | red fruit coulis

Kaas proeverij uit de regio | drie soorten kaas
Cheese tasting from the region | four types of cheese