



L'Elephant

5-gerechten menu juni 2019

Hollandse garnalenkroket | whiskeycrème

Bisque van strandkrab | cognac | geslagen room

Coquille | langoustine | zwarte lintpasta

Oerhammetje met rozemarijn | tijmjus |
aardappelpuree met groene kruiden

Aardbeien Romanoff

5-gerechten menu juli 2019

Makreelmousse | gegrilde courgette

Kalfsbouillon

Doradefilet | gepofte cherrytomaatjes | basilicumolie

Diamanthaas | pastinaakcrème | bimi

Lavacake | bol ijs

€ 34,50

À la carte menu mei-juni-juli-augustus

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

Carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | sesamdressing
Carpaccio of tenderloin | Parmesan cheese | pine nuts | sesame dressing

Gerookte eendenborst | krokantje van brickdeeg | frambozendressing
Smoked duck breast | crispy dough | raspberry dressing

Hollandse garnalen | pancake | mascarpone creme
Dutch shrimps | pancake | mascarpone cream

Gebakken makreel | zeekraal | cherry tomaat
Sauteed mackerel | salicornia | Cherry tomato

Papadum caprese | mozzarella | tomaat | basilicum
Papad caprese | mozzarella cheese | tomato | basil

Gevogelte bouillon | geplukte gevogelte
Poultry bouillon | plucked poultry

Paprika soep | krokantje van Parmezaanse kaas
Paprika soup | crispy of Parmesan cheese

HEEFT U EEN ALLERGIE? WIJ VERNEMEN HET GRAAG.

Hoofdgerechten | Main course

Runder tournedos | gerookte knoflookjus
Beef tournedos | smoked garlic sauce

+ € 2,50

Kalfsoester | sjimi- marsalasaus
Veal loin fillet | sjimi- marsala sauce

Mini beenham | tijmjus
Mini ham | thyme sauce

Op de huid gebakken zalmfilet | citroenboter
Salmon fillet sauteed on the skin | lemon butter

Schelvisfilet | tomatensalsa | gefrituurde rucola
Haddock fillet | tomato salsa | fried arugula

Vangst van de dag
Catch of the day

Gepofte knolselderij | mediterrane kruiden | gemengde groenten | noten- saliesaus
Puffed celeriac | Mediterranean herbs | mixed vegetables | nut sage sauce

Alle gerechten worden voorzien van seizoensgroenten en een aardappelgarnituur

All our main courses are served with seasonal vegetables and potato dish

Nagerechten | Desserts

Trio van sorbetijs | vers fruit
Trio of sorbet ice cream | fresh fruit

Panna cotta van framboos | aardbeiensmoothie
Raspberry panna cotta | strawberry smoothie

Lemon pie | sorbetijs
Lemon pie | sorbet ice cream

Tiramisu | koffie ijs
Tiramisu | coffee ice cream

Kaasplank | vier soorten kaas
Cheese tasting | four types of cheese

HEEFT U EEN ALLERGIE? WIJ VERNEMEN HET GRAAG.



(bowling) Arrangementen menukaart

Voorgerechten | Starters

Carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | sesamdressing

Carpaccio of tenderloin | Parmesan cheese | pine nuts | sesame dressing

Gebakken makreel | zeekraal | cherry tomaat

Sauteed mackerel | salicornia | Cherry tomato

Papadum caprese | mozzarella | tomaat | basilicum

Papad caprese | mozzarella cheese | tomato | basil

Paprika soep | krokantje van Parmezaanse kaas

Paprika soup | crispy of Parmesan cheese

Hoofdgerechten | Main course

Mini beenham | tijmjus

Mini ham | thyme sauce

Op de huid gebakken zalmfilet | citroenboter

Salmon fillet sauteed on the skin | lemon butter

Gepofte knolselderij | mediterrane kruiden | gemengde groenten | noten- saliesaus

Puffed celeriac | Mediterranean herbs | mixed vegetables | nut sage sauce

Nagerechten | Desserts

Panna cotta van framboos | aardbeiensmoothie

Raspberry panna cotta | strawberry smoothie

Tiramisu | koffie ijs

Tiramisu | coffee ice cream

Kaasplank | vier soorten kaas

Cheese tasting | four types of cheese