

l'Elephant

R E S T A U R A N T

(BOWLING)ARRANGEMENTEN

Restaurant l'Elephant met een schitterend terras, gelegen aan een groot water met een fontein is een eigentijds ingericht à la carte restaurant met ongeveer 80 zitplaatsen. Het restaurant biedt u iedere 3 maanden een andere menukaart, telkens voorzien van heerlijke seizoensproducten.

Restaurant l'Elephant heeft een nieuw concept! U heeft de keuze uit een 2,3 of 4-gangen menu welke u zelf kunt samenstellen. De prijzen voor deze menu's zijn 2-gangen (€26,50), 3-gangen (€30,50) en 4-gangen menu (€34,50).



Bowlen en een 3-gangen keuze diner van de arrangement kaart

1 uur bowlen bowlen & 3-gangen diner € 33,50 per persoon (zondag tot en met donderdag)

1 uur bowlen bowlen & 3-gangen diner € 35,00 per persoon (vrijdag en zaterdag)

Kinderen t/m 12 jaar keuze van de kinderkaart

Speciale Dieetwensen en Allergenen

Het is bij restaurant l'Elephant uiteraard mogelijk om met speciale wensen en/of allergieën bij ons te komen eten. Onze chef zal dan, indien mogelijk, een aangepast menu voorstellen. Wij raden aan eventuele speciale wensen en/of allergieën bij het maken van uw reservering door te geven. Wij zorgen er dan voor dat er voor iedereen iets heerlijk is op tafel staat.

Allergenen lijst aanwezig

In ons restaurant is op verzoek een allergenen lijst aanwezig met betrekking tot al onze gerechten. Mocht u vragen hebben over een bepaald product dan kunt u dit te allen tijde inzien.

Arrangement menukaart oktober t/m december

Voorgerechten

Rundercarpaccio, gepofte kaas, Old Amsterdam, pijnboompitten, Aceto Balsamico di Modena
Beef Carpaccio, Old Amsterdam cheese, pine nuts, Aceto Balsamico di Modena

Zalmtartaar, kwarteleitje, rauwkost, crème fraîche, watercress coulis
Salmon tartare, quail egg, crudités, sour cream, watercress coulis

Burrata kaas, paddenstoelen duxelles, pomodori tartaar, Arbequina olijfolie (vegetarisch)
Burrata cheese, mushrooms duxelles, pomodori tartare, Arbequina olive oil

Wildbouillon, paddenstoelen duxelles, Pedro Ximenez sherry
Game stock, mushrooms duxelles, Pedro Ximenez sherry

Thaise muskaatpompensoep, citroengras, gember, koriander, peper (vegetarisch)
Thai pumpkin soup, lemongrass, ginger, coriander, pepper

Hoofdgerechten

Runderbavette, gemengde groenten, polenta, jus van chimichurri
Flank steak, mixed vegetables, polenta, chimichurri sauce

Eendenborstfilet, pastinaakpuree, spruitjes, jus van gekonfijte sinaasappel
Fillet of duck breast, parsnip puree, Brussels sprouts, candied orange sauce

Gebakken zeeduivelfilet, kreeftenrisotto, fruits de mer, chermoula salsa
Sauteed monkfish, lobster risotto, seafood, chermoula salsa

(vegetarisch)
Biologische mini pompoen, truffelrisotto, kastanjechampignons, Parmezaanse kaas
Biological mini pumpkin, truffle risotto, chestnut mushrooms, Parmesan cheese

Nagerechten

Appel tarte tatin, vanille crème, kaneelijs
Apple tarte tatin, vanilla cream, cinnamon ice cream

La pavlova, limoen meringue, frambozencompote, crème au beurre vanille, amarena ijs
La Pavlova, lemon meringue, raspberry compote, vanilla cream, amarene Ice Cream

Hollands kaasplateau, 3 soorten kaas, kletsenbrood, walnoten, vijgenjam
Dutch cheese plate, 3 kinds of cheese, nut bread, walnuts, fig jam

Heeft u een allergie, vertel het ons.