

SINDS 1892  
EEN CAFÉ

SINDS 1983  
ELSA'S CAFÉ



**DINER**

# WIJNEN

---

## WIT

---

<b>Verdejo, Tierra de Castellina</b> lychee - rijpe ananas - licht bittertje	5,00 / 27,50
<b>Sauvignon Blanc, Les Vignerons</b> altijd op vief - droog en verfrissend - citrus	5,90 / 32,50
<b>Chardonnay, Atelier Dubongout</b> aromatisch - rijp - vol en gul van smaak	6,40 / 35,50
<b>Bourgogne Côtes d'Auxerre 'Clement'</b> bourgondische chardonnay - grasboter - rijp wit fruit	39,50
<b>Grüner Veltliner 'Lehm &amp; Löss'</b> zuiver - verfijnde zuren - grapefruit	37,50
<b>Picpoul de Pinet 'Brechallune'</b> krachtig en droog - licht ziltig - perzik	37,50
<b>Albarino, 'Nai', Terre de Asorei</b> sappig en fris - ziltige mineraliteit - fijne nectarine	36,00
<b>Pouilly Fumé, Chateau Favray</b> versgemaaid gras - zinderend - krijtachtige mineraliteit	40,50
<b>Riesling GG Scharlachberg, Kruger-Rumpf</b> rijp steenfruit - oranje citrus - lange afdrank	46,00

---

## ROOD

---

<b>Aragones, Vilares</b> laurier - zwarte bessen - kruidig en ronde afdrank	5,00 / 27,50
<b>Negroamaro, Mondol Del Vino</b> rood fruit - zachte tannines - licht gerijpt	5,90 / 32,50
<b>Merlot, Atelier Dubongout</b> kersen en framboos - rond en zwoel - zachte tannines	6,40 / 35,50
<b>Rioja Crianza, Martinez Corta</b> eikenhouten vaten - zwart fruit - vanille	36,00
<b>Valpolicella Ripasso 'Torbae'</b> single vineyard (Torbae) - zwoel en krachtig - kers	49,00
<b>Croses-Hermitage Syrah 'Vieilles Vignes'</b> aards - laurier - rijpe braam	42,00
<b>Chateauneuf du Pape, Xavier Vignon</b> donkerrood pruimen - zwarte bes - straffe afdrank	49,50
<b>Amarone della Valpolicella</b> geconcentreerd en krachtig - ingedroogde druiven - vloeibare rozijn	61,00

---

## ROSÉ

---

<b>Cinsault, Vignerons De La Vicomté</b> framboos - zachte anijstoets - verfrissend en droog	5,90 / 32,50
<b>Pomponette Coteaux d'Aix en Provence</b> frisse tinten - perzik - framboos	38,00

---

## BUBBELS

---

<b>Blacklabel Ferré Catusus Cava Brüt Nature</b>	29,50
<b>Michel Arnould &amp; Fils Champagne Blanc de Noirs</b>	59,00

## GIN & TONICS

Tanqueray Gin met citroen	10,95
Hendrick's met komkommer	11,95

# DINER

---

## VOORGERECHTEN

---

<b>Brood</b> met kruidenboter	4,95
<b>Carpaccio</b> met parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayo of pestodressing	11,95
<b>Steaktartaar</b> met kwartelei, ui, kappertjes en grove mosterd	14,95
<b>Vistrío</b> met gerookte paling, gerookte zalm en Hollandse garnalen	16,95
<b>Gerookte zalm</b> met toast	12,95
<b>Garnalen cocktail</b>	14,95
<b>Gamba's 'Pil Pil'</b>	10,95
<b>Escargots</b> in de kruidenboter	8,95
<b>Kaasfondue</b> met gedroogde worst en groenten	11,95
<b>Franse uiensoep</b>	7,50
<b>Hollandse tomatensoep</b> met basilicumcrème	6,50

---

## HOOFDGERECHTEN

---

### VLEES

---

<b>Tournedos</b> (180gr.) met gegrilde groenten en saus (peper, roquefort, champignon of rodewijn)	23,50
<b>Mixed Grill</b>	23,50
<b>Kipsaté</b> met koolsla, atjar en kroepoek	16,75
<b>Varkenshaassaté</b> koolsla, atjar en kroepoek	17,75
<b>Ossenhaassaté</b> koolsla, atjar en kroepoek	18,75
<b>Spare ribs</b> met koolsla en diverse sauzen	19,75
<b>Lams filet</b> gegrilde groenten en rode wijn saus	22,50
<b>Bourgondisch boutje</b> met honingtijn dressing en gegrilde groenten	17,75
<b>Elsa's burger</b> op een brioche met sla, tomaat, geconfijte ui, komkommer en met Frites uit Zuyd	17,95
<b>Wienerschnitzel</b> met gegrilde groenten	17,50
<b>Surf &amp; Turf</b> (120gr.) tournedos met 3 gamba's en gegrilde groenten	23,50

---

### VIS

---

<b>Slibtongen</b> (2 st.) in de roomboter gebakken met gegrilde groenten en gebakken aardappelen	20,50
<b>Zalmmoot</b> met dille crème en gegrilde groenten	20,50
<b>Gamba's</b>	19,50

---

### SALADES

---

<b>Salade geitenkaas</b> rucola, honing en walnoten	15,95
<b>Caesarsalade</b> sesam gemarineerde, kippendij, croutons en huisgemaakte ansjovismayonaise	17,95

<b>SIDES</b>	Groene salade	5,25
	Groenten	4,25
	Koolsla	2,95
	Portie Frites uit Zuyd	5,25
	Gepofte aardappel	3,95

---

## NAGERECHTEN

---

<b>Flensjes</b> gevuld met vanille ijs en geflambeerd in triple sec	8,25
<b>Dameblanche</b> met witte chocolade kruimels, vanille ijs, chocolade saus en slagroom	6,75
<b>Appeltaart</b> huisgemaakt met vanille ijs en slagroom	6,75
<b>Witte chocolade cheesecake</b> huisgemaakt met roodfruit dressing	6,75
<b>Kaasplankje</b>	10,75

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

*prijzen onder voorbehoud*



MIDDENWEG 73  
Amsterdam