

SINDS 1892
EEN CAFÉ

SINDS 1983
ELSA'S CAFÉ



DINER

WIJNEN

WIT

Verdejo, Tierra de Castellina lychee - rijpe ananas - licht bittertje	5,80 / 32,50
Sauvignon Blanc, Les Vignerons altijd op vief - droog en verfrissend - citrus	6,80/ 37,50
Chardonnay, Atelier Dubongout aromatisch - rijp - vol en gul van smaak	7,20 / 39,50
Bourgogne Côtes d'Auxerre 'Clement' bourgondische chardonnay - grasboter - rijp wit fruit	45,50
Grüner Veltliner 'Lehm & Löss' zuiver - verfijnde zuren - grapefruit	41,50
Picpoul de Pinet 'Brechallune' krachtig en droog - licht ziltig - perzik	41,50
Albarino, 'Nai', Terre de Asorei sappig en fris - ziltige mineraliteit - fijne nectarine	45,50
Pouilly Fumé, Chateau Favray versgemaaid gras - zinderend - krijtachtige mineraliteit	50,50
Riesling GG Scharlachberg, Kruger-Rumpf rijp steenfruit - oranje citrus - lange afdronk	

ROOD

Aragones, Vilares laurier - zwarte bessen - kruidig en ronde afdronk	5,80 / 32,50
Negroamaro, Mondol Del Vino rood fruit - zachte tannines - licht gerijpt	6,80 / 37,50
Merlot, Atelier Dubongout kersen en framboos - rond en zwoel - zachte tannines	7,20 / 39,50
Rioja Crianza, Martinez Corta eikenhouten vaten - zwart fruit - vanille	43,50
Valpolicella Ripasso 'Torbae' single vineyard (Torbae) - zwoel en krachtig - kers	51,50
Crozes-Hermitage Syrah 'Vieilles Vignes' aards - laurier - rijpe braam	49,00
Chateauneuf du Pape, Xavier Vignon donkerrood pruimen - zwarte bes - straffe afdronk	66,50
Amaronedella Valpolicella geconcentreerd en krachtig - ingedroogde druiven - vloeibare rozijn	

ROSÉ

Cinsault, Vignerons De La Vicomté framboos - zachte anijstoets - verfrissend en droog	6,80 / 37,50
Pomponette Coteaux d'Aix en Provence frisse tinten - perzik - framboos	42,00

BUBBELS

Blacklabel Ferré Catusus Cava Brüt Nature	39,50
Michel Arnould & Fils Champagne Blanc de Noirs	67,50

GIN & TONICS

Tanqueray Gin met citroen	11,95
Hendrick's met komkommer	12,95



Elsas.cafe



Elsas.cafe

prijzen onder voorbehoud

DINER

VOORGERECHTEN

Brood met kruidenboter	4,95
Carpaccio met parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en een keuze uit truffelmayonaise of pestodressing	14,95
Steak tartaar met kwartelei, ui, kappertjes en grove mosterd	16,95
Vistrio bestaande uit gerookte paling, gerookte zalm, Hollandse garnalen en toast	24,95
Gerookte zalm met toast	19,50
Garnalen cocktail	19,50
Gamba's 'Pil Pil'	13,95
Escargots	11,75
Kaasfondue	14,95
Franse uiensoep	7,95
Hollandse tomatensoep	6,95

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos met gegrilde groenten en saus naar keuze peper- , roquefort- , champignon- of rodewijnsaus	28,50
Kipsaté met koolsla, atjar en kroepoek	18,75
Varkenshaassaté met koolsla, atjar en kroepoek	19,75
Ossenhaassaté met koolsla, atjar en kroepoek	20,75
Spare ribs met koolsla en diverse sauzen	21,75
Lamsfilet met gegrilde groenten en rodewijn saus	27,50
Bourgondisch boutje met honing-tijmdressing en gegrilde groenten	19,75
Elsa's burger op een brioche met sla, tomaat, geconfijte ui, komkommer en friet	20,75
Wienerschnitzel met gegrilde groenten	19,50

VIS

Slibtongen in de roomboter gebakken met gegrilde groenten en gebakken aardappelen	24,50
Zalmmoot met dille crème en gegrilde groenten	22,50

SALADES

Salade geitenkaas met rucola, honing en walnoten	19,95
Caesarsalade met gemarineerde kippendij, croutons en huisgemaakte ansjovismayonaise	19,95

Groene salade	6,25
Groenten	4,75
Koolsla	3,95
Portie Friet	5,75
Gepofte aardappel	4,25

NAGERECHTEN

Flensjes gevuld met vanille ijs en geflambeerd in triple sec	11,25
Dameblanche met witte chocolade kruimels, vanille ijs, chocolade saus en slagroom	8,25
Appeltaart huisgemaakt met vanille ijs en slagroom	8,25
Witte chocolade cheesecake huisgemaakt met roodfruit dressing	8,25

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

prijzen onder voorbehoud



MIDDENWEG 73
Amsterdam