

3 gangen € 39,50

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Soep € 8,50 Voorgerecht € 15,-- Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 8,50

VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

Green Kebab Salad

Döner kebab, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met rijke cocktailsous.
Kan ook lactosevrij zonder palingmousse

Tuna

Sashimi van "tonyn", gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesan

Bietje Foie Gras

gerookte biet, ganzelever van cashewnoten, gerookte mayo appel, pompoenpitten

Botervis ook lactosevrij

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Carpaccio Kan ook lactosevrij

dun gesneden biefstuk van de haas met versgemalen peper, notenmelange en geschaafde kaas.

Sampioensop

Creamy champignonsoep

Hoofdgeregte

Groentecurry ook mogelijk

Kipfilet met curry van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette en paprika

Jackpot ✓

“Rendang” van jackfruit (Afriaanse vrucht) gestoofd in boemboe en santen, met gebakken pynappel en ananassaus

Smoorvis

victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdische sous (sweet&sour)

Surf & Turf ✓

Tournedos, gamba's en coquilles van koningsoesterzwam met periperisous

Peri Peri

Zachte kipfilet, op lage temperatuur gegaard, met periperisous, bietjie skerp

Koeisteak

Runderbiefstuk met townshipsous met tomaat, ui, paprika, worel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

Tropiese eend

Boerderij-eendenborst met soet-pittige mango relish

Takbok (+ € 5,--)

Malse hertenbiefstuk uit Nieuw Zeeland, met saus naar keuze

Sauzen en garnituren (ook lactosevrij)

Kaapverdische saus (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli), townshipsous, pirisous, ananassaus, soete uisous, chilisous, smokey bbq-saus, creamy cheese style saus, mango-relish en Mrs. Balls original chutney

Bij de hoofdgerechten wordt standaard glutenvrij en lactosevrij geserveerd:

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),

2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

Nageregte

Geit en schaap kaasbord (+€ 2,50)

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de
Schaepsdijck en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe
geitenmelk

Modder

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room
kan ook ✓

Dame Blanche ✓

Vanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room

Notencoupe ✓

Vanieljeroomys met pecannoten,
karamelsous en geklitste room

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Bounty ✓

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, geraspte kokos en
geklitste room

Sorbet ✓

Vanielje-roomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream ✓

Kokosyoghurt met preiselbeerensous en ovengebakken granola
van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Fris toe ✓

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen

Dom Pedro (+ € 2,50) ✓

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Kindermenu glutenvrij

3 gangen € 17,50





Voorgerechten

Popcorn ✓

Garnalencocktail

Van Noorse roze garnalen met cocktailsaus

Gerookte salm

Vitamientje ✓

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Vers Fruit ✓

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Knijpfruit Zonnatura ✓

Appel/banaan

Hoofdgerechten

Pannenkoek

Kroket

Frikadel

Kipfilet

Witvis (+ € 3,-)

100 gram victoriabaarsfilet

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus	€ 0,50
Appelmoes	€ 1,--
Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer	€ 3,50
Maiskolf	€ 5,--

Desserts

Kinderijs ✓

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Aardbei-waterys, mango-waterys of chocolade-ys ✓

met slagroom

Vers Fruit ✓

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen
en druiven

Dame Blanche ✓

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse met slagroom

kan ook ✓