

## **Gezond eten en aandacht voor ons milieu**

Dat vinden wij belangrijk.

Daarom gebruiken wij steeds meer plantaardige producten in onze gerechten.

Standaard vegan: brood en boter, mayonaise, cappuccino

Wij frituren in olie zonder palmvet en genetisch gemanipuleerde oliën (GMO-vrij)

## **3 gangen € 32,50**

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 10,-- Soep € 7,-- Hoofdgerecht € 22,-- *vegan* € 20,-- Nagerecht € 7,50

## **VOORGERECHTE**

### **Green Kebab Salad** *vegan*

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

### **Krummelkaasslaai** *vegetarisch, kan ook vegan met no feta*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola, dadelstukjes, avocado-mayonaise

### **Poké Bowl** *vegan*

avocado, edamame, zeewiersalade, crispy mais, no feta, quinoa, druiven, passievrucht

### **No Tuna** *vegan*

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie. gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesan

### **Salm & Paling & Garnaal**

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met rijke cocktailsous

### **Botervis** Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

### **Big Mama op Safari**

Kip in sagte geelwortelsous(kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten, een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

### **Biltong**

Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en soetrissie(paprika)

**Carpaccio** Gesneden koeivleis(rund) met pijnboompitten, kaas en verse pesto

### **Keniaanse hoedjes** *vegan*

Champignonshoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"  
met creamy cheese style saus

### **Tamatiesop** (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

# HOOFDGEREGTE

### **Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:**

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),  
2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

### **Broodje Aap** *vegan*

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccaciabun met smokey bbq-saus

### **Samoosa** *vegan*

Driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish en falafelballetjes

### **Jackpot** *vegan*

"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, met gebakken pynappel en ananassaus

### **Quiche** *vegan*

Hartig taartje van Afrikaanse gekruide linzen, erwten, paprika en

ui met puree van Hokkaido pampoen, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

**Biryani** *kan ook vegan*

Gekruid rijstgerecht van rode volkorenrijst met kipfilet, zoete aardappels en groenten met smaakmakers als kardemom, kurkuma, komijn en kaneel.

**Groentecurry** *kan ook vegan*

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

**Smoorvis**

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdise saus (sweet&sour)

**Bobotie**

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,fazant) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en mango-chutney

**Peri Peri**

Zacht gegaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

**Olifantenoer**

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

**Steak Zandeind** (+€ 5,--)

Lakenvelder, Hereford of Belgisch blauw, met romige sous van groen pepers. Het hele jaar lopen deze runderen buiten op Landgoed de Hoevens, waar ze alleen maar gras en kruiden eten. Door de vakjury uitgeroepen tot lekkerste rundvlees van Nederland

**Zebra & krokodil** (+€ 5,--)

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met grondboontjiessous (pindasaus)

**Volstruis** (+€ 7,50)

Exclusief en heel beperkt verkrijgbaar: struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaus)

## **Suid-Afrikaanse**

# nageregte-spesialiteite

## Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

## Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

## Dom Pedro (+2,--)

vanieljroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

# Nageregte

## Geit en schaap kaasbord (+€ 2,50)

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

## Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

## Dame Blanche *kan ook vegan*

vanieljroomys met sjokoladesous en geklitste room

## Brownie *kan ook vegan*

Sjokoladebrownie met sjokoladeroomys en geklitste room

## Sorbet *kan ook vegan*

bananenroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

## Notencoupe *kan ook vegan*

vanieljroomys en sjokoladeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

## BOUNTY *kan ook vegan*

Sjokolade-cocos-roomys met sjokoladesous, geraspte kokosnoot en geklitste room

## Coco Dream *vegan*

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

## Fris toe *vegan*

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen