

GLUTENVRIJ

3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,-- Soep 8,50 Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 9,50

VOORGERECHTE

Afrikaanse Poké Slaai ✓

Afrikaanse versie van de poké bowl met quinoa, avocado, blauwe bessen, avocado en vijg

Kreef Kelkie

Cocktail van rivierkreeft en crabflakes met een tropische kruidige sous van mango en curry

Truffelslaai ✓

Truffelpaté, artisjokhart, broccolirijst, gepelde tuinbonen

Knollentuin ✓

In Marokkaanse kruiden gemarineerde seldery op bietencreme, met gecarameliseerde ui, zoete regendruppel-peppers en crispy mix van gepofte granen

Salm & Paling & Garmaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garniaaltjes met ryke cocktailsous.
Kan ook lactosevrij zonder paling

Botervis *ook lactosevrij*

Carpaccio van botervis met tonijnsalade

Carpaccio *kan ook lactosevrij*

gesneden koeivleis(rund) met notenmelange, truffelmayonaise en geschaafde kaas

Hoofdgeregte

Groentecurry ✓

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een vegan steak

Jackpot ✓

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

Vissersmaaltijd (+5,--)

Fijne seekos van 3 soorten gebakken dagverse vis: kabeljauw, zeewolf en heilbot met een eksie perfeksie Oralee-kreeftensous met crabflakes en brandy

Smoorvis

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

Pienk Salm

Roze zalmfilet op die vel gebraai (op de huid gebakken)

Chicken in Pyjama

Op lage temperatuur gegaarde kipfilet, gevuld met oude kaas en overgoten met een ryke tomatensous

Takbok (+ € 5,--)

Malse hertenbiefstuk met saus naar keuze

Tournedos

Biefstuk van de haas met rodeport-sous

Krokodil (+ € 10,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm met saus naar keuze

Sauzen Glutenvrij en lactosevrij

Kaapverdische saus (fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chili en gember), Ryke tomatensous, periperisous, kreeftensous, rodeport-sous mango chutney en Mrs. Balls original chutney

Desserts

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

Sorbet ✓

Vanielje-roomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Fris toe ✓

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen

Coco Dream ✓

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aardbeisous en blauwe bessen

Dom Pedro (+ € 2,50) ✓

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

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

Bijgerechten en Sauzen

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

Hoofdgerechten

Pannenkoek

Kroket

Frikadel

Kipfilet

Victoriabaarsfilet

100 gram witvis

Desserts

Chocolade-cocos-roomys

met chocoladesaus en slagroom

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Aardbei-waterys of Mango waterys

met slagroom

Vers Fruit

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