

# **ALLERGENENDECLARATIE**

Allergenen zijn componenten in voeding waar gasten allergisch op kunnen reageren. Het gaat niet om e-nummers.

Er zijn 14 allergenen benoemd:

- Ei
- Glutenbevattende granen,
- Lupine
- Melk (inclusief lactose)
- Mosterd,
- Noten
- Pinda's
- Schaaldieren,
- Selderij
- Sesam
- Soja
- Sulfit
- Vis
- Weekdieren

# VOORGEREKTE

## Kebab Salad (plantaardig)

No chicken shawarma met quinoa, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	geen allergenen
dressing en papaya	sulfiet

## Krummelkaaslaai (vegetarisch, kan ook plantaardig met no feta)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes, avocadomayonaise

melk, gluten, soja
--------------------

## Tuna (plantaardig)

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

soja, dressing: mosterd
-------------------------

## Bietje Foie Gras (plantaardig)

Gerookte biet, ganzelever van cashewnoten, kip-kerrie, gerookte mayo, appel, pompoenpitten

kip-kerrie: mosterd, selderij, sulfiet
Foie gras: noten, sesam, soja

## Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk
dressing	mosterd

## Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

vis	
tonijn	ei, mosterd, vis
glaze	sulfiet

## Biltong

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

wors	gluten
soetpatats	Gluten, mosterd, selderij, soja
paprika	sulfiet

## Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk, noten, kan sporen van pinda's en sesam bevatten

### **Keniaanse hoedjes** (plantaardig)

Champignonhoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"

met creamy cheese style saus

vulling	gluten, soja
saus	geen allergenen

### **Tomatensoep**

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd, sulfiet
--

### **Sampioensop** (plantaardig)

Creamy champignonsoep

soja
------

### **Snert** (plantaardig)

Oud Hollandse biologische erwtensoep

selderij
----------

Brood: gluten

Knoflooksaus: geen allergenen

Frambozendressing: geen allergenen

Mosterd-dille dressing: mosterd

Glaze balsamico: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

Creamy cheese style saus: geen allergenen

Rode uiensaus: geen allergenen

# HOOFDGEREGTE

## Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos, rozyne, konfyt en kruiden

Gluten, ei, soja
------------------

## Exotisch lam (plantaardig)

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak, gekruid met pijnboompitten en peterselie.

Geserveerd met sinaasappelsaus

Soja, gluten(gerst), mosterd	
saus	gluten, sesam, soja

## Choco-krummel-steak (plantaardig)

3-D geprinte biefstuk met spannende kersen-cacao-saus en hartige kruimels

gluten(gerst), mosterd	
saus	gluten, sulfiet
kruimels	noten

## Surf & Turf (plantaardig)

Tournedos, gamba's en coquilles (bijna niet van echt te onderscheiden) met teryakisaus

tournedos	soja
saus	gluten, sesam, soja
gamba	soja
coquilles	mosterd

## Jackpot (plantaardig)

"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe

met gebakken pynappel en ananassaus

Geen allergenen
-----------------

## Groentecurry (kan ook plantaardig)

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

soja, selderij
----------------

## Broodje Aap (plantaardig)

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

broodje: gluten
burger: geen allergenen
saus: mosterd

## **Smoorvis**

Victoriabaarsfilets, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdise saas (sweet&sour)

vis

## **Takbok**

Malse hertenbiefstuk met romige saas van groen pepers.

saas | Gluten, ei, melk, selderij

## **Peri Peri**

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

## **Krokodil meets Volstruis**

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en struisvogel van de skottelbraai met goed gevulde sampioenroomkerriesous

saas | gluten, ei, melk

## **Beesvleis**

Runderbiefstuk met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

geen allergenen

Pepersaus: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsaus: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Pindasaus: pinda, gluten, mosterd, soja

Kaapverdise saas: geen allergenen

Sinaasappelsaus: gluten, soja, sulfiet

Teryaki-saus: gluten, soja, sesam

Kersen-choco-saus: gluten, sulfiet

Perisous: geen allergenen

Ananassaus: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Smokey bbq-saus: mosterd

## ***Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:***

Rauwkost: mosterd

Mayonaise: geen allergenen

Afrikaanse Mieliepap: geen allergenen

Rijst: geen allergenen

# Nageregte

## Geit en schaap kaasbord

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

Allergenen: melk,noten

## Zuidafrikaanse melktert

baksel van sojamelk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Allergenen: gluten, ei, soja, lupine

## Heuningtert

Warme honingtaart met vanilleroomys en geklitste room

Allergenen: ei, melk, noten

## Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Allergenen: soja

## Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Allergenen: melk, soja

kan ook vegan zonder allergenen in de mousse

## Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

allergenen soja

## BOUNTY

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

Allergenen ys: geen

## Brownie *kan ook plantaardig: noten*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Allergenen: gluten, soja

## Kersies Tert

Kersentaart met sjokolade-ys en geklitste room

Allergenen: amandel

## Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous

en geklitste room

Allergenen: soja

## Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Allergenen: noten, soja

## **Coco Dream**

Kokosyoghurt met preiselbeersous en  
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot  
Allergenen: noten in de granola

## **Fris toe**

Waterijs: mango en aarbei en blauwe bessen  
Allergenen: geen

Aardbeisous: geen allergenen

Preiselbeersous: geen allergenen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: geen allergenen

Vanieljerous: soja

Slagroom: geen allergenen

# Kindermenu

## Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier  
saus Ei

maiskolf

Allergenen: geen

## Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Bitterballen, plantaardig

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus en kaas

Gluten

Nuggets, plantaardig

Gluten

Kipschnitzel 115 gram

Gluten

Witvis 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen



## Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

soja

Chocolademousse

Melk, soja

kan plantaardig zonder allergenen

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Spaghettisaus: geen allergenen

Appelmoes: geen allergenen

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen