

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

KOUDE VOORGEREKTE

Notenslaai VEGA € 8,50

6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neute en droë vrugte

Ei, melk, noten
dressing Mosterd, sulfiet

Tonijn & Avocado VEGA € 9,50

Halve avocado, gevuld met chef's tonijnsalade

Ei, gluten, melk, soja
dressing Mosterd

Vega carpaccio VEGA € 7,50

Vegetarische carpaccio op een salade van blaarslaai en mango

Gluten, melk, soja
dressing Mosterd, sulfiet
saus sulfiet

Garnaalkelkie € 8,50

Lekkerny van roze garniaaltjes met ryke cocktailsous

schaaldier
dressing Mosterd, ei
saus mosterd, ei

Paling & Salm € 9,50

Gerookte salm en mousse van gerookte paling

vis
dressing Mosterd, sulfiet
palingmousse melk

Botervis € 9,50

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise

vis
dressing Mosterd, sulfiet
tonijnmayonaise ei, mosterd, vis
aardbeipeper sulfiet

Tornado € 9,50

Landhapjes: zwynsham, eend, fasant, nylgans en

Paté van gevogelte

dressing Mosterd, sulfiet
paté ei, melk, soja

Biltong € 9,50

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

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

Reehamsalade

€ 9,50

Reeham van 't Zand met noten, druiven, mango en preiselbeeren

Noten, sulfiet
dressing Mosterd, sulfiet

Big Mama's Slaai

€ 8,50

Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten

en sagte geelwortelsaus(kerrie)

dressing	Mosterd, sulfiet
saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	gluten, soja
papaya	sulfiet
pompoenpitten	kan sporen van noten bevatten

Carpaccio

€ 9,50

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

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

Brood met Afrikaanse kruiden: gluten, melk

Kruidenboter: melk, sulfiet

Wit meergranen baguelino: gluten

Sinaasappeldressing: mosterd, sulfiet

Mosterd-dille-dressing: mosterd

Glaze balsamico: sulfiet

Aardbeienpepersaus: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis


Cocktailsaus: ei, mosterd

WARMES VOORGERECHTE

Keniaanse hoedjes € 7,50

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,
Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous

Gluten, melk, sesam, mosterd	
sous	Ei, selderij

Kan ook VEGA  met de Jong's geitenkaas

melk	
sous	Ei, selderij

Knoffelgamba's € 9,50

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

schaaldier	
dressing	Ei, melk, selderij

Wormen op Safari € 9,50

Ragout van kameel met een topping van meelwormen

ragout	Gluten, melk
topping	Melk, noten, schaaldieren, weekdieren, sporen van pinda's en sesam
tortilla	Gluten, soja

Tomatensoep € 5,00

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Wortel-sinaasappelsoep € 6,50

Frisse licht pittige soep met chilli, kokosmelk en
geitenkaaskruiden

melk

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Tenensous: ei, melk, selderij

Soete uisous: geen allergenen

Kokosmelk: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Roerbraai VEGA € 18,50

Baksel van bloue kaas, peer en amandels met bieterballen van rode biet en gewokte groenten

Gluten, ei, melk, noten, soja	
bieterballen	gluten
gewokte groenten	gluten, melk, mosterd, selderij, soja

Samoosa VEGA kan ook VEGANISTISCH € 19,50

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, halloumi en pastinaak

Gluten, melk, soja	
samoosa	gluten
saus	gluten

Lam & Couscous VEGA € 18,50

Vega-lamsstoverij met couscous en chili sin carne

Gluten, ei, melk, soja, sesam	
chilli: gluten, melk, ei, mosterd, selderij	

Groentecurry € 19,50

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika, Met bulgur en kipfilet in stukjes

Kan ook VEGANISTISCH met "kipstukjes"(soja) van de vegetarische slager

curry	soja, selderij
bulgur	gluten

Salige salm € 18,50

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tym en rozemaryn

vis

Vissersmaaltijd € 19,50

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvars vis

(dorade, roodbaars, heilbot en meerval) met Kaapverdische sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chilli en gember

vis

Smoorvis € 19,50

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde kabeljauw, gebakken en gesmoord

vis

Dikke billen € 21,50

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met salm en met romerige kreeftensous

vis	
saus	Ei, melk, schaaldier, vis

Kalfsbiefstukjes € 19,50

Met sampioenroomsous

saus	Gluten, ei, melk
------	------------------

Potjiekos € 17,50

Kruidige stoofpot van diverse vleessoorten: ree, hert, Zwijn, patrijs, haas, kalkoen

Gluten, melk, selderij

Bobotie € 18,50

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis (koei en hoender), Appelkoos, rozijnen, konfyt en kruid

Gluten, ei, melk

Peri Peri € 17,50

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

aromazout	selderij
-----------	----------

Tropiese kip € 17,50

Stukjes kipfilet met tropisch fruit in sagte kerriesous

aromazout	selderij
saus	gluten, ei, melk, soja, selderij

Lange Tenen € 18,50

Koeivleis (runderbiefstuk) waarin knoflookteentjes zijn gestoken met een sagte knoffelsous

saus	Ei, melk selderij
------	-------------------

Bloue steak € 18,50

Runderbiefstuk met sous van bloue kaas

saus	melk
------	------

Takbok € 21,50

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla:

Beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

saus	ei, melk
------	----------

Zebra & krokodil

€ 19,50

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse

Kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Zebra	melk
saus	sulfiet

Volstruis

€ 24,50

Sinds 5 jaar weer verkrijgbaar: verse struisvogelbiefstuk

Uit Oudtshoorn met een sagte peperroomsous

saus	Ei, melk
------	----------

Tenensaus: ei, melk, selderij

Kreeftensaus: ei, melk, vis, schaaldier

Pepersaus: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsaus: ei, gluten, melk

Bloue sous: melk

Soete uisous: geen allergenen

Kaapverdise saas: geen allergenen

Perisaus: geen allergenen

Pindasaus: pinda, soja,

Kerriesaus: ei, melk, gluten, soja, selderij

Chilisaas: geen allergenen

Mole puebla: ei, melk, selderij

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Chakalaka-sous: gluten

Kokosmelk: geen allergenen

Vloeibare boter Koksgoud: geen allergenen

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: ei, mosterd

Fritessaus: ei, mosterd

Aardappelpuree: melk

Rijst: sesam (Kruidenmix Zuid Afrika)

Nageregte € 6,50

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek en cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijk
Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd
Allergenen: gluten, mei, melk, lupine

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met fanieljeroomys en geklitste room
Allergenen: Koeksister: ei, gluten
ijs en slagroom: ei, melk

Heuningtert

Warme honingtaart met fanieljeroomys en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, noten

Soetkoekies

Koekiejs(speculoos) met kruim van koekies en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja, lupine, kan sporen van noten bevatten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

Fanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

Brownie

Sjokoladebrownie met fanieljeroomijs en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja

Sorbet

Fanieljeroomys met vrugies, aarbeisous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, kan sporen van noten bevaten

Notencoupe

Fanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met aardbeiensous en
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten
en kokosnoot

Allergenen: noten in de granola

Pudding

Sjokolade-fanielje-sojadessert met bloue bessen

Allergenen: soja

Fris toe € 5,-

Waterijs: mango en aarbei

Allergenen: geen

Framboos € 5,-

Framboos ijs van Creme de la Creme zonder suiker

Allergenen: geen

Dom Pedro € 8,50

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Allergenen: ei, melk

Lactosevrije koeksister

met 2 bollen waterijs: mango en aarbei

Allergenen: gluten, ei

Lactosevrije pannenkoek

met bol waterijs: mango of aarbei naar keuze en sjokoladesous

Allergenen: gluten, ei

Aardbeiensaus: geen allergenen

Chocoladesaus Alsa: melk

Chocoladesaus Frusco: geen allergenen

Caramelsaus: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Kipcocktail

Ei, melk

saus Ei, mosterd, sulfiet

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

dressing Mosterd, sulfiet

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier

dressing Mosterd, sulfiet

saus Ei, mosterd, sulfiet

Carpaccio van runderbiefstuk met pesto, notenmelange en kaas

Melk, noten

dressing Mosterd, sulfiet

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

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Lekkerbekje

Gluten, melk, vis

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Kipfrikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Groentefrikadel van 7 soorten groenten

Gluten, ei, melk, soja

Afrikaantje

Mannetje van kip met armpjes van kipburger, kipnugget als lijf

en kipgehaktballetje als hoofd 75 gram

Gluten, melk, ei, soja, selderij, mosterd

Biefstukje van het Friander kalf 90 gram

Geen allergenen

Wiener kipschnitzel

Gluten

Kipfilet

aromazout | selderij

Gamba's

Schaaldier

Krokodil

Kruidige stukjes krokodil op een spies 80 gram

Marinade | schaaldier

Nagerechten

Danoontje

melk

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Chocolademousse

Melk, soja

Chocoladepudding

soja

Fanieljepudding

soja

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Koekiesijs

Ei, melk, gluten, soja, kan sporen van noten bevatten

Aardbeien waterijs, met slagroom

ijs	Geen allergenen
slagroom	melk

Cocktailsaus kind: ei, mosterd, sulfiet

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Appelmoes: geen allergenen

Pindasaus: pinda, soja, ei, melk

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Pepersaus: ei, melk

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk