

3 gangen € 39,50

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,--

Hoofdgerecht € 25,--

Nagerecht € 8,50

VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

Green Kebab Salad ook plantaardig

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

Cocktail Zanzibar

Stukjes kipfilet met fruit en cocktailsaus. Ook lactosevrij

Salm & Paling & Garnaal

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

Tuna ook plantaardig

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

Poké Bowl ook plantaardig

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

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.

Hoofdgeregte

Groentecurry ook plantaardig mogelijk

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

Jackpot *plantaardig*

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

Peri Peri

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

Takbok (+ € 5,--)

Malse hertenbiefstuk uit Nieuw Zeeland, met saus naar keuze

Krokodil (+ € 5,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Beesvleis

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

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 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 plantaardig

Dame Blanche

Vanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room
kan ook plantaardig

Notencoupe

Vanieljeroomys met pecannoten,
karamelsous en geklitste room *kan ook plantaardig*

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Kersies Tert *plantaardig*

Kersentaart met vanielje-roomys en geklitste room

Raw Cake *plantaardig en suikervrij*

Taartje van onbewerkte ingrediënten: chocola, dadels,
ahornsiroop, amandelen, hazelnoten

Bounty *plantaardig*

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

Sorbet

Vanielje-roomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room
kan ook plantaardig

Coco Dream *plantaardig*

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

Fris toe *plantaardig*

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen

Dom Pedro (+ € 2,50) *plantaardig*

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

Kipcocktail

Gerookte kip met fruit

Maiskolf

warm

Knijpfruit Zonnatura

Appel/banaan

Hoofdgerechten

Pannenkoek

Kroket

Frikadel

Kipfilet

Witvis (+ € 3,-)

100 gram victoriabaarsfilet

Krokodil (+ € 3,--)
Kruidige stukjes krokodil

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus	€ 0,50
Appelmoes	€ 1,--
Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer	€ 2,50

Desserts

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom
kan ook plantaardig

**Aardbei-waterys, mango-waterys of
chocolade-ys** *plantaardig*
met slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom
kan ook plantaardig

Chocolademousse met slagroom
kan ook plantaardig