

# 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 garnaaletjes 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.

## Hoofdgerechte

### **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

### **Beesvleis**

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

### **Takbok** (+ € 5,--)

Malse hertenbiefstuk uit Nieuw Zeeland, met saus naar keuze

### **Krokodil** (+ € 5,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

### **Volstruis** (+ € 10,--)

Terug van weggeweest zolang de voorraad strekt: verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn met saus naar keuze

### **Sauzen en garnituren (ook lactosevrij)**

Kaapverdisehe 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 blouwe 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*