

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

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Tuna

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

Bietje Foie Gras

gerookte biet, ganzelever van cashewnoten, gerookte mayo appel, pompoenpitten

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.

Sampioensop

Creamy champignonsoep

Snert

Oud Hollandse biologische erwtensop

Hoofdgerechte

Groentecurry *ook mogelijk*

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

Jackpot

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

Smoorvis

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

Surf & Turf

Tournedos, gamba's en coquilles met periperisous

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 Stroganoffsous)

Takbok (+ € 5,--)

Malse hertenbiefstuk uit Nieuw Zeeland, met saus naar keuze

Krokodil meets Volstruis (+ € 5,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en struisvogel van de skottelbraai met saus naar keuze

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 schaaap 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 ✓

Dame Blanche

Vanieljerroomys met chocoladesaus en geklitste room

kan ook ✓

Notencoupe

Vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room *kan ook* ✓

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Kersies Tert ✓

Kersentaart met vanielje-roomys en geklitste room

Bounty ✓

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

Sorbet

Vanielje-roomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

kan ook ✓

Coco Dream ✓

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*
Vanille-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

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 ✓

**Aardbei-waterys, mango-waterys of
chocolade-ys** ✓

met slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

kan ook ✓

Chocolademousse met slagroom

kan ook ✓