

# **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

## Green Shawarma Salad (vegan)

No chicken shawarma met couscous, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

hummus	sesam
shawarma	soja
dressing en papaya	sulfiet

## Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook vegan met no feta)

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

melk, gluten
vegan: gluten

## No Tuna (vegan)

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

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

## Poké Bowl (vegan)

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

soja in no feta
-----------------

## Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met ryke 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

## Big Mama op Safari

Kip in sagte geelwortelsous(Kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten

een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	geen allergenen
papaya	sulfiet
pompoenpitten	kan sporen van noten bevatten
brood	gluten

## 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 (vegan)

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 (vegan)

Creamy champignonsoep

soja
------

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 (vegan)

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

Geserveerd met bananenbloesem en sinaasappelsaus

Soja, gluten(gerst), mosterd
------------------------------

saus	geen allergenen
------	-----------------

## Choco-krummel-steak (vegan)

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

gluten(gerst), mosterd
------------------------

saus	gluten, sulfiet
------	-----------------

kruimels	noten
----------	-------

## Jackpot (vegan)

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe

met gebakken pynappel en ananassaas

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

## Quiche *vegan*

Hartig taartje van Afrikaans gekruide linzen, erwten, paprika en ui met puree van Hokkaido pampoene, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

Gluten, mosterd, soja, sulfiet
--------------------------------

## Groentecurry (kan ook vegan)

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

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

## Broodje Aap (vegan)

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 sous van groen pepers.

sous	Gluten, ei, melk, selderij
------	----------------------------

## Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen
-----------------

## Olifantenoor

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

gluten, melk / saus: gluten, melk, ei
---------------------------------------

## Krokodil

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een worstje van lokaal geschoten wild (ree, wildvark, gans, fazant, haas) met grondboontjiessous (pindasaus)

worst	gluten
sous	pinda, gluten, mosterd, soja

## Volstruis

Exclusief en zeer beperkt verkrijgbaar: verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

geen allergenen
-----------------

Pepersous: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsous: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Pindasous: pinda, gluten, mosterd, soja

Kaapverdische sous: geen allergenen

Sinaasappelsous: gluten, soja, sulfiet

Kersen-choco-sous: gluten, sulfiet

Perisous: geen allergenen

Ananassous: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Smokey bbq-sous: 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

Vanieljeroomys geklutst met Kahlua, room en sjokolade  
Allergenen: melk, ei, noten

## 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  
met vegan vanille-ys: allergenen soja  
Allergenen: ei, melk

## BOUNTY

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot en geklitste room  
Allergenen ys: geen/ slagroom: melk / kan ook vegan soja-room: soja

## Brownie *kan ook vegan: noten*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room  
Allergenen: gluten, ei, melk, soja

## Kersies Tert

Kersentaart met vanieljeroomys en geklitste room  
Allergenen: ei, melk  
met vegan vanille-ys: allergenen soja

## Raw Cake

Suikervrij taartje van onbewerkte ingrediënten: cacao, dadels, ahornsiroop, amandelen, hazelnoten  
Allergenen: noten, sesam

## Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeisous  
en geklitste room  
met vegan vanilla-ys: allergenen soja  
Allergenen: melk in geklitste room

## **Notencoupe**

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room  
Allergenen: ei, melk, noten  
met vegan vanille-ys: allergenen soja

## **Coco Dream**

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

## **Fris toe**

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessen  
Allergenen: geen

Aardbeiensaus: geen allergenen

Preiselbeerensaus: geen allergen

Chocoladesaus: geen allergenen

Caramelsaus: geen allergenen

# Kindermenu

## Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Kipcocktail

Ei, melk	
saus	Ei

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

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Bitterballen, vegan

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus, vegan

Gluten

Gehaktballetjes, vegan

Gluten, ei, soja

Kipfingers, gepaneerde stukjes kipfilet

Gluten, selderij

Witvis 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen



## Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

**kan met vegan vanille-ys: soja**

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

**kan met vegan vanilla-ys: soja**

Chocolademousse

Melk, soja

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

Pepersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk