

KRISMIS 2022

1e kerstdag open vanaf 12.30 uur

2e kerstdag open vanaf 16.00 uur

3 gangen € 45,-



VOORGEREKTE

Green Shawarma Salad *vegan*

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

Krummelkaasslaai *vegetarisch, kan ook vegan met no feta*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola, dadelstukjes, avocado-mayonaise

No Tuna *vegan*

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

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaltjes met rijke cocktailsous

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Biltong

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

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

Tamatiesoep (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Sampioensoep *vegan*

Creamy champignonsoep

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),
2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

Exotisch lam *vegan*

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak,
Gekruid met pijnboompitten en peterselie.
Geserveerd met bananenbloesem en Muhammara
(saus van gegrilde paprika met walnoten en granaatappel)

Jackpot *vegan*

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

Quiche *vegan*

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

Groentecurry *kan ook vegan*

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

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden
met Kaapverdise saas (sweet&sour)

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,fazant)
met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en mango-chutney

Peri Peri

Zacht gegeepte kipfilet met periperisous, bietje skerp

Olifantenoer

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

Takbok (+€ 5,--)

Malse hertenbiefstuk met romige sous van groen pepers.

Krokodil (+€ 5,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een wildworstje van lokaal geschoten wild (ree, wild vark, gans, fazant, haas) met grondboontjiesous (pindasaus)

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche *kan ook vegan*

vanieljerroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Raw Cake *vegan en suikervrij*

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

Sorbet *kan ook vegan*

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe *kan ook vegan*

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY *kan ook vegan*

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

Coco Dream *vegan*

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

Fris toe *vegan*

Waterijs: mango en aarbei met blauwe bessen

KINDERMENU

3 gangen € 18

Voorgerechten

- Bakje popcorn ✓ zoet
Knijpfruit ✓ appel/banaan
Vitamientje ✓ tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit
Maiskolf ✓ warm
Tomatensoep met balletjes
Gerookte zalm (+ € 2,50)
Garnalencocktail Noorse ganalen

Hoofdgerechten

- Kipkorn ✓
Bitterballen ✓
Gehaktballetjes ✓
Kipfrikadel minder zout minder vet
Pannenkoek met poedersuiker en stroop
Spaghetti met rode saus
Witvis (+ € 3,-) victoriabaarsfilet
Krokodil (+€ 3,-) kruidige stukjes krokodil
Kipfingers van malse kipfilet

Nagerechten

- Brownie
Dame Blanche vanillerooms met chocoladesaus en slagroom
Kinderijsje met vruchtjes en slagroom
Chocolademousse met slagroom
Suikerwafeltjes met slagroom
Aardbei-waterys, Mango-waterys, chocolade-ys of vanille-ys ✓

