

3 gangen € 32,50

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 10,--

Soep € 7,--

Hoofdgerecht € 22,-- *vegan € 20,--*

Nagerecht € 7,50

VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

Green Kebab Salad ook vegan en lactosevrij

Döner kebab met groentebulgur, lensies, 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

No Tuna ook vegan en lactosevrij

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

Garnalen op Safari ook lactosevrij

Garnalencocktail van roze garnalen en chef's cocktailsous met een topping van meelwormen

Botervis ook lactosevrij

Carpaccio van botervis met tonijnсалade en tonijnmayonaise

Carpaccio *Kan ook lactosevrij*

dun gesneden biefstuk van de haas met versgemalen peper, notenmelange en geschaafde kaas.

Hoofdgerechte

Groentecurry *ook vegan mogelijk*

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

Afrikaanse Biryani *ook vegan mogelijk*

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met kipfilet, zoete aardappels en groenten, met smaakmakers als kardemom, kurkuma, komijn en kaneel.

Jackpot *Vegan*

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

Salige Salm

Zalmfilet uit de oven met groene kruiden (basilicum, tym, rozemaryn)

Peri Peri

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

Steak (+ € 5,--)

van Lakenvelder, Hereford of Belgisch blauw. Het hele jaar lopen deze runderen buiten op Landgoed de Hoevens, waar ze alleen maar gras en kruiden eten. Door de vakjury uitgeroepen tot lekkerste rundvlees van Nederland

Zebra & krokodil (+ € 2,--)

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Takbok (+ € 2,--)

malse biefstuk van edelhert 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

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

Dame Blanche *ook vegan mogelijk*

Vanieljeromys met chocoladesaus en geklitste room

Notencoupe *ook vegan mogelijk*

Vanieljeromys en sjokolade-roomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

Sorbet *ook vegan mogelijk*

Bananenroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream *vegan*

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

Fris toe *vegan*

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen

Dom Pedro (+ € 2--)

Vanieljeromys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Kindermenu glutenvrij

3 gangen € 15,--



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

Groentekroket

vegan

Witvis (+ € 2,-)

100 gram victoriabaarsfilet

Krokodil (+ € 2,-)

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

Aardbei-waterys, mango-waterys of chocolade-cocosys

met slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse met slagroom