

3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,-- Soep € 8,50 Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 8,50

Hapje bij aperitief: bordje insecten € 6,--

VOORGERECHTE

Kebab Salad ✓

Kebab met quinoa, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Salm & Paling & Garnaal

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

Krummelkaasslaai *vegetarisch ook* ✓ *mogelijk*

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Soetbataat-slaai ✓

Zoete aardappel, red root relish, muhammara, avocado, vijg

Biltong

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

Tuna ✓

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

Carpaccio Gesneden koeivleis(rund), notenmelange, kaas en verse pesto

Bietje Foie Gras ✓

Gerookte biet, ganzelever van cashewnoten, kip-kerrie, appel, pompoenpitten

Regenboogbuns ✓

Kleurrijke gestoomde buns, zeer gevarieerd gevuld met groenten, noedels, rijst en paddestoelen

Tamatiesop (tomatensoep) met een scheutje room en runderballetjes

Sampioensop ✓ Creamy champignonsoep

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

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

Broodje Aap ✓

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccaciabun met smokey bbq-saus

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdische saus (sweet&sour)

Exotisch lam ✓

Gebraaide kofte barstend van de rijke lamssmaak met een heerlijk kruidige curry

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,fazant) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en Mrs.Balls Original chutney

Thuis Bobotie maken

Voor € 2,50 koopt u 50 gram van onze speciale AAP-Bobotiemix. Hierbij krijgt u het recept voor 4 personen.

Surf & Turf ✓

Tournedos, gamba's en coquilles van koningsoesterzwam met teryaki-saus

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

Jackpot ✓

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

Chakalaka-kip

Bietjie skerp: op lage temperatuur gegaarde kipfilet met pittige Zuid Afrikaanse groente-chillisaus

Samosa ✓

Afrikaans gekruide groenten in flapjes met chili sin carne en sinaasappeltempeh

Koeisteak

Runderbiefstuk met townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaus)

Groentecurry ook ✓ mogelijk

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

Takbok (+€ 5,--)

Malse hertenbiefstuk met romige sous van groene pepers.

Tropiese eend

Boerderij-eendenborst en een wildworstje van lokaal geschoten wild met soet-pittige tropical mango relish

Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite

Melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,50) ✓

vanieljerroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en bio blauwschimmelgeitenkaas

Modder ook ✓ mogelijk

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche ✓

vanieljerroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie ook ✓ mogelijk

Sjokoladebrownie met sjokoladeroomys
en geklitste room

Sorbet ✓

bananenroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe ✓

vanieljerroomys en sjokoladeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY ✓

Sjokolade-cocos-roomys met sjokoladesous, geraspte kokosnoot en geklitste room

Coco Dream ✓

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

Fris toe ✓

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen