

Diner

3 gangen € 29,50

Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Losse prijzen bij minder dan 3 gangen:

Voorgerecht € 10,--

Soep € 7,--

Hoofdgerecht € 22,-- *vegan € 20,--*

Nagerecht € 7,50

VOORGERECHTE

Green Kebab Salad *vegan*

Döner kebab met groentebulgur, lensies, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Beetgrypie *vegan*

Tortillawrap met guacamole, couscous, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

Big Mama's Slaai

Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en zachte geelwortelsaus(kerrie)
met Libanees brood en avocadohummus

No Tuna *vegan*

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

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaltjes 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

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Sop van die sjef *vegan*

Afrikaans gekruid

Harira *vegan*

Outentieke Noord-Afrikaanse linzensoep met kurkuma en komijn, gegarneerd met hummus, gepofte rijst en zonnebloempitten

HOOFDGEREGTE

Salige Salm

Zalmfilet uit de oven met Kaapverdische sous:
fris, zoetzuur met een vleugje klapper en chilli

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel,
courgette, paprika met bulgur en kipfilet
*kan ook **vegan** met kipstuckjes*

Peri Peri

Zacht gegarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

Olifantenoor

On tok of the world 220 gram kipschnitzel met sampioenroomous

Vry Bosvark (+€ 2,--)

Varken uit het bos (wild zwyn) met sampioenroomsous

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met romige sous van groen pepers

Afrika-spesialiteit:

Samoosa *vegan*

Driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, seitan (tarweburger) en pastinaak.

Jackpot *vegan*

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembloe en santen, geserveerd met gebakken pynappel en ananassaus op groenterijst

Bunny Chow *vegan*

Gerecht uit Durban: aardappelen, bonen, “bacon”, vleestomaten en uien, gegaard in een milde kruidenmix van kurkuma, komijn, laos en knoflook, geserveerd in een broodbun

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden

Biryani

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

*Kan ook **vegan** met kipstuckjes*

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos(abrikoos), rozyne, konfyt en kruiden

Volstruis (+ € 5,--)

Verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn met goed gevulde Townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaus)

Zebra & krokodil (+€ 2,--)

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

Bij de hoofdgerechten wordt standaard 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

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht,
Knapperige van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljeroomys en geklitste room
kan ook vegan met bananenroomys en soja-room

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljeroomijs en geklitste room

Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous
en geklitste room

Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Like Cheese (vegan)

Feta, Rockvoort en smeerkaas met roggebrood, appelstroop, druiven en noten

Coco Dream (vegan)

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeersous en ovengebakken granola van noten,
gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Kersies Tert (vegan)

Kersen-frangipane tart met amandelschaafsel, cheeky chocolade roomys en soya-room

Orange Brownie (*vegan*)

van pure sjokolade met een laagje sinaasappel en bol mango-sorbetys

Fristoe (*vegan*)

Waterijs: mango en aarbei

Dom Pedro (+ € 2,--)

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola