

3 gangen € 32,50

Voor-, Hoofd- en 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

VOORGERECHTE

Green Kebab Salad *vegan*

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

Krummelkaasslaai *vegetarisch*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola en dadelstukjes

Big Mama op Safari

Kip in zachte geelwortelsous (kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten, een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

No Tuna *vegan*

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

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes 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

Keniaanse hoedjes *vegan*

Champignonshoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain" met creamy cheese style saus

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

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

Broodje Aap *vegan*

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

Samoosa *vegan*

Driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish en falafelballetjes

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 pampoen, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

Biryani *kan ook vegan*

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

Groentecurry *kan ook vegan*

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

Salige Salm

Noorse zalmfilet zonder vel in de oven gestoofd (sous vide) met basilicum

Smoorvis

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

Bobotie

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

Peri Peri

Zacht gegaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

Olifantenoer

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

Steak Zandeind (+€ 5,--)

Lakenvelder, Hereford of Belgisch blauw, met romige sous van groen pepers. 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 zebra- en krokodilbiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met grondboontjiesous (pindasaus)

Takbok (+€ 2,--)

Malse biefstuk van edelhert met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaus)

Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,--)

vanieljeroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche *kan ook vegan*

vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met sjokoladeroomys
en geklitste room

Sorbet *kan ook vegan*

bananenroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe *kan ook vegan*

vanieljeroomys en sjokoladeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY *kan ook vegan*

Sjokolade-cocos-roomys met sjokoladesous, 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 bloue bessen