

3 gangen € 28,50

Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,50

Hoofdgerecht € 22,- *vegan € 20,-*

Nagerecht € 7,50

Glutenvrij

Koude voorgeregte

Cocktail Zanzibar

stukjes gerookte hoender met fruit en sherry-cocktailsaus. Kan ook lactosevrij

Courgettecarpaccio ook lactosevrij

met no parmezaan en no mozzarella, tomaat, olijven en amsterdamse uienrelish
vegan

Green Kebab Salad ook lactosevrij

Biologische quinoa, linzen, hummus, bloue bessen, mango en papaya
met vleesvrije döner kebab
vegan

Makreel ook lactosevrij

gerookte makreel op bietencarpaccio met notenmelange, zoetzure appel en
avocadohummus
kan ook vegan

Salm & Garnaal

Gerookte salm en roze garnaltjes met ryke cocktailsous. Kan ook lactosevrij

Botervis & Tonyn

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise, ook lactosevrij

Carpaccio

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

Warme voorgeregte

Deksels

Champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas

Knoffelgamba's (+ € 2,-)

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensaus
Kan ook lactosevrij

Slangensoep

Wereldse Marrokaanse lensiesop (linzensoep) met gerookte paling
Kan ook vegan

Hoofdgeregte

Jackpot

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

Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met groentebulgur en kipfilet
Kan ook vegan met tempeh of kipstuckjes

Afrikaanse Biryani

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met zoete aardappels, kipfilet en groenten, met smaakmakers als kardemom, kurkuma, komijn en kaneel. Vaak gegeten op bruiloften en feesten
Kan ook vegan met tempeh of kipstuckjes

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars en nijlbaars)

Smoorvis

Kabeljauwfilet in peper en knoflook gemarineerd

Kalfsbiefstukjes (+ € 2,--)

met sous naar keuze

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous naar keuze

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn)

Malse filet op lage temperatuur rosé gegaard met periperisous (bietjie skerp)

Takbok (+ € 2,--)

Malse biefstuk van edelhart met mole puebla: beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

Zebra & krokodil (+ € 2,--)

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

Volstruis & Gamba's (+ € 2,--)

Kombinatie van struisvogelbiefstuk en gamba's met goed gevulde townshipsous met tomaat, aubergine, ui en knoflook

Sauzen en garnituren

Pindasaus, Kaapverdische saus (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli, townshipsous, Knoffelsous(knoflooksous), pirisous, ananassaus, soete uisous, chilisous, sigeunersous, sjokoladesous met specerijen 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

Alle hoofdgerechten kunnen lactosevrij

Met onderstaande sauzen:

Pindasaus, pirisous, soete uisous, Ananassaus, Kaapverdische saus (sweet&sour),

townshipsous, chilisaus, sjokoladesous met specerijen en Mrs. Balls original chutney

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijck

Modder

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room

Dame Blanche

Fanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room

Notencoupe

Fanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Sorbet

Fanielroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot (ook lactosevrij)

Banana

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banaan, sjokoadesous en soya-room (ook lactosevrij)

Fris toe

Waterijs in de smaken mango en aardbei met bloue bessen (ook lactosevrij)

Kersies Tert

kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met cheeky chocolate roomys en soya-room (ook lactosevrij)

Dom Pedro (+ € 2--)

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Brownie

Met fanieljeroomys en geklitste room (ook lactosevrij)

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

Biefstukje (+ € 2,--)

Van het Friander kalf 90 gram

Krokodil (+ € 2,--)

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

Gamba's (+ € 2,--)

5 grote gepelde garnalen, er zit nog een staartje aan

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus

€ 0,50

Appelmoes

€ 1,--

Pindasaus, pepersaus

€ 2,--

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer

€ 2,50

Desserts

Brownie

Met slagroom

Danoontje

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Chocolade-ys

met banaan

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Fruitijsje

diverse smaken, ook lactose- en E-nummervrij

Chocolademousse met slagroom