

ALLERGENENDECLARATIE

Allergenen zijn componenten in voeding waar gasten allergisch op kunnen reageren. Het gaat niet om e-nummers.

Er zijn 14 allergenen benoemd:

- Ei
- Glutenbevattende granen,
- Lupine
- Melk (inclusief lactose)
- Mosterd,
- Noten
- Pinda's
- Schaaldieren,
- Selderij
- Sesam
- Soja
- Sulfit
- Vis
- Weekdieren

LUNCH tot 16.30 uur

Bij de borrel:

Peuselhapjes(kan vegan): Samosa met kip – bitterballen – paddestoelkroketjes – falafel

Allergenen: samosa en kroketjes: gluten / bitterballen: gluten, selderij, soja, lupine / falafel: geen allergenen

Kaas en Wors: Geitenbrie – Schapenkaas – biltong – droge worst

Allergenen: kaas: melk / worst: gluten

Brood met smearsels: guacamole – hummus – kruidenboter (vegan)

Allergenen: brood: gluten / hummus: sesam / guacamole en kruidenboter: geen allergenen

Koude geregte met brood (met friet en mayo + € 2,-)

Green Kebab Salad (Vegan)

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

Allergenen: hummus: sesam / dressing en papaya: sulfiet

Wrap (Vegan) met guacamole, couscous, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

Allergenen: wrap en couscous: gluten

Big Mama's Slaai kip, bulgur, papaya, pompoenpitten en kerriesaus

Allergenen: brood: gluten / papaya: sulfiet / saus: gluten, ei, melk, selderij, soja

Carpaccio gesneden koeivleis(rund) met notenmix, kaas en pesto

Allergenen: kaas, noten / pesto: melk, noten, kan sporen van pinda en sesam bevatten

Soepen met brood

Tomatensoep met room en runderballetjes

Allergenen: Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd, sulfiet

Harira Noord-Afrikaanse linzensoep (vegan)

Allergenen: soja, selderij, sulfiet

Warme geregte met friet, mayo en coleslaw met Afrikaanse kruiden

broodje Bourgondiër kroket

met krotenmosterd

Allergenen: brood: gluten / kroket: gluten, ei, melk, selderij / krotenmosterd: mosterd

Broodje Hamburger

met gekarameliseerde ui, kaas en smokey bbq-saus (kan ook vegan)

Allergenen: brood: gluten / hamburger: mosterd / saus / gluten, vis, sulfiet / kaas: melk

Groentecurry (vegan)

van kikkererwt, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika in een broodbun

Allergenen: brood: gluten / curry: soja, selderij

Samosa (*vegan*)

driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige chakalaka-relish

Allergenen: *gluten*

Bobotie

grof gehakt van diverse lokale wildsoorten met abrikozen,rozijnen,chutney en kruiden

Allergenen: *gluten, ei, soja*

Olifantenoer

on tok of the world 220 gram kipschnitzel

Allergenen: *gluten, melk*

Yscoupes met slagroom

Notencoupe

vanilleroomijs met pecannoten en karamelsaus

Allergenen: *melk, ei, noten*

Dame Blanche

Vanilleroomijs met chocoladesaus

Allergenen: *melk, ei*

Sorbet

Vanilleroomijs met vruchtjes en aardbeiensaus

Allergenen: *melk, ei*

VOORGEREKTE

Tuna Salad (vegan)

Sashimi van "tonyn" op een salade van haricot verts, courgetteermpjes, tomaatjes, olijven, no parmesan en no mozzarella

geen allergenen

Green Kebab Salad (vegan)

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

hummus	sesam
kebab	soja
dressing en papaya	sulfiet

Viskoekjes

Van tongschar, rode curry, kousenband en basilicum met Rotterdamse krottenmosterd

vis, ei, mosterd

Tompoes (vegan)

Muhamarra (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeewiersalade en

Bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

gluten, noten, sesam, soja, sulfiet

Beetgrypie (vegan)

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

gluten

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier
palingmousse melk

Garnalen op Safari

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

vis, schaaldier
wormen schaaldier, weekdier

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

vis	
tonijn	ei, mosterd, vis
glaze	sulfiet

Biltong

Gedroogde runderham, droë wors (droge worst),

soetpatats en geroosterde soetrissie (paprika)

wors	gluten
soetpatats	Gluten, mosterd, selderij, soja
paprika	sulfiet

Big Mama's Slaai

Kip, groentebulgur, papaya,geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)
met Libanees brood en avocadohummus

saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	geen allergenen
papaya	sulfiet
pompoenpitten	kan sporen van noten bevatten
brood	gluten

Carpaccio

Gesneden koeivleis(rund) met pijnboompitten, kaas en verse pesto

melk, noten	
pesto	Melk, noten, kan sporen van pinda's en sesam bevatten

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd, sulfiet
--

Harira (vegan)

Outentieke Marrokaanse linzensoep met kurkuma en komijn

soja, selderij, sulfiet

Brood: gluten

Boter: soja

Frambozendressing: geen allergenen

Frambozenvinaigrette: sulfiet

Marokaanse dressing: geen allergenen

Glaze balsamico: sulfiet

Glaze: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

Amsterdamse uienrelish: selderij, sulfiet

Rode uiensaus: geen allergenen

Rotterdamse krotensterd: ei, mosterd

HOOFDGEREGTE

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos, rozyn, konfynt en kruiden

Gluten, ei, soja

Samoosa (vegan)

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, seitan (tarweburger) en pastinaak

Gluten, melk, soja	
samoosa	gluten
saus	gluten

Jackpot (vegan)

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

Geen allergenen

Bunny Chow (vegan)

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

brood	gluten
bacon	soja

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika, Met groentebulgur en kipfilet

Kan ook vegan met kipstuckjes

curry	soja, selderij
tempeh/kipstuckjes	soja

Afrikaanse 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

groenten	selderij
tempeh/kipstuckjes	soja

Salige Salm

Zalmfilet uit de oven met Kaapverdise sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli

vis

Smoorvis

Victoriabaarsfilets in paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerd

vis

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous van groen pepers

sous	Gluten, ei, melk, selderij
------	----------------------------

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

Olifantenoor

On tok of the world 220 gram kipschnitzel met sampioenroomsous

gluten, melk / sous: gluten, melk, ei

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn).

Malse filet op lage temperatuur gegaard met sampioenroomsous

sous: gluten, ei, melk

Zebra & krokodil

Gebakken zebrafilet uit Namibië en in Afrikaanse

kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Zebra	melk
sous	sulfiet

Volstruis

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

geen allergenen

Pepersous: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsous: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Kaapverdische sous: geen allergenen

Perisous: geen allergenen

Ananassous: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Chakalaka-sous: gluten

Vloeibare boter Koksgoud: geen allergenen

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: mosterd

Mayonaise: geen allergenen

Afrikaanse Mieliepap: geen allergenen

Rijst: geen allergenen

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de Schaepsdijck en Lady Bleu bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk
Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd
Allergenen: gluten, ei, soja, lupine

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: Koeksister: gluten
ijs en slagroom: ei, melk

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

Orange Brownie

pure sjokolade met een laagje sinaasappel en bol mango-sorbetys
Allergenen: noten, soja

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljroomijs en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja

Like Cheese

No Feta, Rockvoort en no-smeerkaas met roggebroom, appelstroop, druiven en noten
Allergenen: gluten, noten

Kersies Tert

Kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met cheeky chocolate roomys en soya-room
Allergenen taart: noten/ Allergenen ys: geen/ room: soja

Sorbet

vanieljeromys met vrugjes, aardbeisous
en geklitste room
Allergenen: ei, melk, kan sporen van noten bevaten

Notencoupe

vanieljeromys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten
en kokosnoot
Allergenen: noten in de granola

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessen
Allergenen: geen

Lactosevrije koeksister

met 2 bollen waterijs: mango en aarbei
Allergenen: gluten

Lactosevrije pannenkoek

met bol waterijs: mango of aarbei naar keuze en sjokoladesous
Allergenen: gluten, ei

Aardbeisous: geen allergenen

Preiselbeerensous: geen allergen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Kipcocktail

Ei, melk

saus Ei

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier

saus Ei

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Bitterballen, vegan

Gluten, selderij, soja, lupine

Groentekroket, vegan

geen allergenen

Kipcorn, vegan

Gluten, soja

Knakworst, vegan

Gluten, soja

Kipfingers, gepaneerde stukjes kipfilet

Gluten, selderij

Zalmfilet 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen

Nagerechten

Danoontje

melk

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Chocolademousse

Melk, soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Fruitijsje

diverse soorten | Geen allergenen

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Appelmoes: geen allergenen

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk