

Gezond eten en aandacht voor ons milieu

Dat vinden wij belangrijk.

Daarom gebruiken wij steeds meer plantaardige producten in onze gerechten.

Standaard vegan: brood en boter, mayonaise, cappuccino

Wij frituren in olie zonder palmvet en genetisch gemanipuleerde oliën (GMO-vrij)

3 gangen € 35,-

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 12,50 Soep € 7,50 Hoofdgerecht € 22,- *vegan € 20,-* Nagerecht € 7,50

VOORGERECHTE

Green Kebab Salad *vegan*

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

Krummelkaasslaai *vegetarisch, kan ook vegan met no feta*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola, dadelstukjes, avocado-mayonaise

Poké Bowl *vegan*

avocado, edamame, zeewiersalade, crispy mais, no feta, quinoa, druiven, passievrucht

No Tuna *vegan*

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Big Mama op Safari

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

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 pampoer, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

Biryani *kan ook vegan*

Gekruid 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

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdise saas (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 (+€ 5,--)

Gebakken zebra biefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met grondboontjiesous (pindasaus)

Volstruis (+€ 7,50)

Exclusief en heel beperkt verkrijgbaar: struisvogel biefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, 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 vanielje-roomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,--)

vanieljerroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)

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*

vanieljerroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie *kan ook vegan*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Sorbet *kan ook vegan*

vanielje-roomys, vrugies, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe *kan ook vegan*

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY *kan ook vegan*

Sjokolade-ys en kokos-stracciatella-ys, 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