

# **3 gangen € 27,50**

**Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-**

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,-

Hoofdgerecht € 20,-

Nagerecht € 7,-

## **Glutenvrij**

### **Koude voorgeregte**

#### **Cocktail Zanzibar**

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

#### **Green Kebab Salad** ook lactosevrij

Biologische quinoa, linzen, hummus, blauwe 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 garniaaltjes met rijke 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 lensiesoep (linzensoep) met gerookte paling

**Kan ook vegan**

# Hoofdgeregte

## Jackpot

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

**vegan**

## Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met groentebulgur en kipfilet in stukjes.

**Kan ook vegan met “kipstuckjes” van de vegetarische slager of Tempeh**

## 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 “kipstuckjes” van de vegetarische slager of Tempeh**

## Vissersmaaltijd

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

## Smoorvis

In peper en knoflook gemarineerde kabeljauwfilet

## **Kalbsbiefstukjes**

met sous naar keuze

## **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 edelhert met mole puebla: beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

## **Zebra & krokodil**

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 enknoflook

## **Sauzen en garnituren**

Pindasaus, Kaapverdise saas (fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chili en gember, townshipsous, Knoffelsous(knoflooksaus), 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, Kaapverdise saas (sweet&sour), townshipsous, chilisous, 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 blouwe 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**

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

## **Gamba's (+ € 2,--)**

5 grote gepelde garnalen, er zit nog een staartje aan

## **Bijgerechten en Sauzen**

<b>Ketchup, curry, cocktailsaus</b>	€ 0,50
<b>Appelmoes</b>	€ 1,--
<b>Pindasaus, pepersaus</b>	€ 2,--
<b>Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer</b>	€ 2,50

## **Desserts**

### **Brownie**

Met slagroom

### **Danoontje**

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

### **Kinderijs**

Roomijs met vruchtjes en slagroom

### **Bananen-ys of chocolade-ys**

met banaan

### **Dame Blanche**

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

### **Fruitijsje**

diverse smaken, ook lactose- en E-nummervrij

### **Chocolademousse met slagroom**