

# KRISMIS 2022

1e kerstdag open vanaf 12.30 uur

2e kerstdag open vanaf 16.00 uur

**3 gangen € 45,-**



## VOORGEREKTE

### **Green Shawarma Salad** *vegan*

No chicken shawarma, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

### **Krummelkaasslaai** *vegetarisch, kan ook vegan met no feta*

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

### **No Tuna** *vegan*

Sashimi van "tonyn", 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

### **Tamatiesoep** (tomatensoep)

Licht gebonden met runderballetjes en een scheutje room

### **Sampioensop** *vegan*

Creamy champignonsoep

*TIP voeg een extra gang toe: tomatensoep of champignonsoep voor € 7,50*

# HOOFDGEREGTE

## **Exotisch lam** *vegan*

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol en lamsworstje, barstend van de rijke lamssmaak, geserveerd met bananenbloesem en Muhammara (saus van gegrilde paprika met walnoten en granaatappel)

## **Jackpot** *vegan*

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, met gebakken pynappel en ananassaus

## **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 geaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

## **Olifantsoor**

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

## **Takbok** (+€ 5,-)

Malse hertenbiefstuk met romige saas van groen pepers.

## **Krokodil** (+€ 5,-)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een wildworstje van lokaal geschoten wild met grondboontjiesous (pindasaus)

## **Volstruis** (+€ 10,-)

Struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous (lijkt op Stroganoffsous)

# **Nageregte**

## **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

## **Modder**

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

## **Dame Blanche** kan ook vegan

vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

## **Brownie**

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys  
en geklitste room

## **Raw Cake** vegan en suikervrij

taartje van onbewerkte ingrediënten: chocola, dadels, ahornsiroop, amandelen, hazelnoten

## **Sorbet** kan ook vegan

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

## **Notencoupe** kan ook vegan

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous 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

## KINDERMENU

### 3 gangen € 18

#### Voorgerechten

Bakje popcorn ✓ zoet

Knijpfruit ✓ appel/banaan

Vitamientje ✓ tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit

Maiskolf ✓ warm

Tomatensoep met balletjes

Gerookte zalm (+ € 2,50)

Garnalencocktail Noorse ganalen

#### Hoofdgerechten

Bitterballen ✓

Kipfrikadel minder zout minder vet

Pannenkoek met poedersuiker en stroop

Spaghetti met balletjes en rode saus ✓

Witvis (+ € 3,-) victoriabaarsfilet

Krokodil (+€ 3,-) kruidige stukjes krokodil

Kipfingers van malse kipfilet

#### Nagerechten

Brownie

Dame Blanche vanillerooms met chocoladesaus en slagroom

Kinderijsje met vruchtjes en slagroom

Chocolademousse met slagroom

Suikerwafeltjes met slagroom

Raketje ✓

