

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

VOORGEREKTE

Krummelkaasslaai (vegetarisch)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes
melk, gluten, soja

Salige Salmcocktail (plantaardig)

Heerlike kombinasie van sashimi van zalm met een romerige tonynsous
Gluten/soja

Truffelslaai (plantaardig)

Truffelpaté, artisjokhart, broccolirijst, gepelde tuinbonen
Gluten/mosterd, kan glutenvrij zonder toast

Afrikaanse Poké (plantaardig)

Poke bowl met quinoa, hummus, avocado, bloue besses, mango en vijg
hummus sesam

Kreef Kelkie Cocktail van rivierkreeft en crabflakes met een tropiese kruidige sous van mango en curry

soja, dressing: mosterd

Knollentuin (plantaardig)

In Marokkaanse kruiden gemarineerde seldery op bietencreme, met gecaramelliseerde ui, zoete regendruppel-peppers en crispy mix van gepofte gramen

Sesam, seldery

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaltjes met ryke cocktailsous
vis, schaaldier, melk, mosterd

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade
Vis, ei, mosterd, sulfiet

Biltong

Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en geroosterde soetrissie
wors Gluten, mosterd, seldery, soja, sulfiet

Carpaccio

Gesneden koeivleis(rund) met pittenmix, kaas en truffelmahonaise
melk, noten, melk, noten

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes
Gluten, ei, melk, soja, seldery, mosterd, sulfiet

HOOFDGEREGTE

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos, rozyne, konfyt en kruie

Gluten, ei, soja

Korma Kimchi (plantaardig)

Marokkaanse stoof van pompoen, erwten, aardappel, amandel, rozijnen met een kimchiburger

stoof	Noten, mosterd, selderij
burger	Gluten, soja

Afrikaanse Tikka (plantaardig)

Oost Afrikaanse met hummus gevulde rotiplateau, met Tikka Masala (kruidige romerige cashew-tomatenragout) en een plantaardige kipfilet

Gluten, mosterd,

Saus: noten

Groentecurry (plantaardig)

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een vegan steak

steak	soja
curry	Soja, selderij

Jackpot (plantaardig)

"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou met gebakken pynappel en ananassaas

Geen allergenen

Vissersmaaltijd

Fijne seekos van 3 soorten gebakken dagverse vis: kabeljauw, zeewolf en heilbot met een eksie perfeksie Oralee-kreeftensous met crabflakes en brandy

Vis, ei, melk

Smoorvis

Victoriabaarsfilets, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdise saas (sweet&sour)

vis

Pienk Salm

Roze zalmfilet op die vel gebraai (op de huid gebakken)

vis

Chicken in Piyama

Kipfilet, gevuld met oude kaas en overgoten met een ryke tomatensous

Kaas: melk

Chakalaka kip

Bietjie skerp: op lage temperatuur gegaarde kipfilet met pittige Zuid Afrikaanse groente-chilisaus

Saus: gluten

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

schnitzel: gluten

sous: gluten, ei, melk

Takbok

Malse hertenbiefstuk met romige sous van 3 kleure pepers

Saus: melk, ei

Tournedos

Biefstuk van de haas met rodeport-sous

Saus: sulfiet

Krokodil

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal geschoten wild met Kaapverdische saus

worst: gluten

Pepersous: melk, ei

Rodeport-sous: sulfiet

Kreeftensous: vis, ei, melk

Champignonsous: gluten, ei, melk

Soete uisous: geen allergene

Kaapverdische saus: geen allergene

Ryke tomatensous: geen allergene

Mango-relish: geen allergene

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: mosterd

Mayonaise: geen allergene

Rijst: geen allergene

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room
Allergenen: gluten, melk, ei, noten

Zuidafrikaanse melktert

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

Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade
Allergenen: soja

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room
allergenen soja

Brownie

kan ook plantaardig: noten,gluten,soja
Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room
Allergenen: gluten, melk, ei, soja

Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous
en geklitste room
Allergenen: soja

Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: noten, soja

Coco Dream

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aardbeisous en bloue bessens
Allergenen: noten, soja

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessens
Allergenen: geen

Sauzen: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Bitterballen, plantaardig

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus en kaas

Gluten, melk

Nuggets, plantaardig

Gluten

Kipschnitzel 115 gram

Gluten

Witvis 100 gram

vis

Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Geen allergenen

Cocktailsaus kind: geen allergenen
Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd
Tomatenketchup: geen allergenen
Curry Hela: mosterd, selderij
Spaghettisaus: geen allergenen
Appelmoes: geen allergenen
Champignonroomsaus: gluten, ei, melk
Peppersaus: geen allergenen
Vanieljeroomys: soja
Slagroom: geen allergenen