

3 gangen € 28,50

Op zaterdag en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,50

Hoofdgerecht € 22,- *vegan* € 20,-

Nagerecht € 7,50

KOUDE VOORGEREGTE

Courgettecarpaccio

Met no parmezaan en no mozzarella, tomaat, olijven en Amsterdamse uienrelish
vegan

Green Kebab Salad

Döner kebab met groentebulgur, lensies, hummus, bloue bessen, mango en papaya
vegan

Tompoes

Muhamarra (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeewiersalade en Bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes
vegan

Beetgrypie

Tortillawrap met avokado, couscous, kokosyoghurt, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes
vegan

Bietencarpaccio

Met notenmelange, zoetzure appel en Libanees brood met avocadohummus
vegan

Makreel

Gerookte makriel op bietencarpaccio met notenmelange, zoetzure appel en tonijnmayonaise

Big Mama's Slaai

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis & Tonijn

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

WARMES VOORGERECHTE

Keniaanse hoedjes

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vleis,
Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous

Chakalaka-hoedjes

Sampioenhoedjes gevuld met pittige groentemix met rijstroom en kaas
Vegan

Hazelaar

Sandwich van gebrande hazelnoten met sous van cacao
vegan

Knoffelgamba's (+ € 2,--)

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

Wormen op Safari

Ragout van fazant met een topping van meelwormen

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Harira

Outentieke Marokkaanse linzensoep met kurkuma en komijn
vegan

Slangensoep

Wereldse Marrokaanse lensiesop (linzensoep) met gerookte paling

HOOFDGEREGTE

Samoosa

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

vegan

Jackpot

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen,

Geserveerd met gebakken pynappel en ananassaus op groenterijst

vegan

Vegan Steak

Met couscous en goed gevulde townshipsous met tomaat, ui en knoflook

vegan

Laagkoek

Biologische lasagne boordevol groenten met kaas

vegan

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met bulgur en kipfilet

kan ook vegan met tempeh of kipstuckjes

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 tempeh of kipstuckjes

Bobotie

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

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars en nijlbaars) met Kaapverdische sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper en chilli

Smoorvis

Kabeljauw in paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerd

Kalfsbiefstukjes (+€ 2,-)

Met sampioenroomsous

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous van groen pepers

Tropiese kip

Kipfilet in stukjes met tropisch fruit in kerriesous

Vry Bosvark (+ € 2,-)

Varken uit het bos (wild zwyn).

Malse filet op lage temperatuur gegaard met periperisous (bietjie skerp)

Takbok (+ € 2,-)

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla:

beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

Zebra & krokodil (+ € 2,-)

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 en knoflook

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),

2 soorten warme groenten, rauwkost en (vegan)mayonaise

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek en jonge schapenkaas van de Schaepsdijk

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperige van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljeroomys en geklitste room
kan ook vegan met bananenroomys en soja-room

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljeroomijs en geklitste room

Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous en geklitste room

Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Like Cheese (vegan)

Feta, Rockvoort en smeerkaas met roggebrood, appelstroop, druiven en noten

Coco Dream (vegan)

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en ovegebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Kersies Tert (vegan)

Kersen-frangipane tart met amandelschaafsel, cheeky chocolade roomys en soya-room

Banana (vegan)

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banana, sjokoladesous en soya-room

Fristoe (vegan)

Waterijs: mango en aarbei

Dom Pedro (+ € 2,--)
vanille-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

KINDERMENU

3 gangen € 15

Voorgerechten

Bakje popcorn *zoet*
Tomatensoep *met balletjes*
Kipcocktail *gerookte kip met cocktailsaus*
Knijpfruit *appel/banaan*
Vitamientje *tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit*
Maiskolf *warm*
Gerookte zalm
Garnalencocktail *Noorse ganalen*

Hoofdgerechten

Frikadel *minder zout minder vet*
Kroket *Bourgondier 100 gram*
Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*
Vissticks *Iglo*
Wiener kipschnitzel *125 gram*
Chik'n Fingers *gepaneerde stukjes kipfilet*
Kipkorn *vegan*
Bieterballen *vegetarische bitterballen van rode bietjes*
Gamba's (+€ 2,--) *5 stuks gepeld. Er zit nog een staartje aan*
Krokodil (+€ 2,--)
Kalfsbiefstukje (+€ 2,--)

Nagerechten

Danoontje *kinderkwark*
Brownie
Dame Blanche *vanillerooms met chocoladesaus en slagroom*
Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*
Chocolademousse *met slagroom*
Suikerwafeltjes *met slagroom*
Chocolade-ys *met banaan*
Fruitijsje