

3 gangen € 29,50

Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 7,-

Hoofdgerecht € 22,- *vegan € 20,-*

Nagerecht € 7,50

VOORGEREKTE GLUTENVRIJ

Green Kebab Salad ook vegan en lactosevrij

Döner kebab met groentebulgar, lensies, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Viskoekjes ook lactosevrij

van tongschar, rode curry, kousenband en basilicum met Rotterdamse krottenmosterd

Cocktail Zanzibar

gerookte hoender met fruit en sherry-cocktailsaus. Kan lactosevrij

Salm & Paling & Garmaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garniaaltjes met rijke cocktailsaus.

Kan ook lactosevrij

No Tuna ook vegan en lactosevrij

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie met zeewiersalade, gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesan en no mozzarella

Garnalen op Safari ook lactosevrij

Garnalencocktail van roze garnalen en chef's cocktailsous met een topping van meelwormen

Botervis ook lactosevrij

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Carpaccio

dun gesneden biefstuk van de haas met versgemalen peper, notenmelange en geschaafde kaas. Kan ook lactosevrij

Harira ook vegan en lactosevrij

Wereldse Marrokaanse lensiesop (linzensoep)

Hoofdgeregte

Jackpot

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

vegan

Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met groentebulgur 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. Vaak gegeten op bruiloften en feesten

Kan ook vegan met tempeh of kipstuckjes

Salige Salm

Zalmfilet uit de oven met Kaapverdische sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper en chili

Smoorvis

Victoriabaarsfilets, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden

Peri Peri

Zachte kipfilet, op lage temperatuur gegaard, met periperisous, bietjie skerp

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous naar keuze

Volstruis (+ € 5,-)

Verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn met een goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaus)

Zebra & krokodil (+ € 2,-)

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Sauzen en garnituren (ook lactosevrij)

Kaapverdische saus (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli, townshipsous, pirisais, ananassaus, soete uisous, chilisais, sigeunersous 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

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de Schaepepdijck en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

Modder

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room

Dame Blanche

Vanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room

Notencoupe

Vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Sorbet

Vanielroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en

ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten
en kokosnoot **vegan**

Fris toe

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen
vegan

Kersies Tert

kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met
cheeky chocolate roomys en soya-room **vegan**

Dom Pedro (+ € 2--)

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Orange Brownie

van pure sjokolade met een laagje sinaasappel en bol mango-
sorbetys **vegan**

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

Groentekroket

vegan

Zalmfilet (+ € 2,-)

100 gram

Krokodil (+ € 2,-)

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus

€ 0,50

Appelmoes

€ 1,-

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer

€ 2,50

Desserts

Danoontje

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Aardbei-waterys of mango-waterys

met slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse met slagroom