

3 gangen € 32,50

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 10,--

Soep € 7,--

Hoofdgerecht € 22,-- *vegan € 20,--*

Nagerecht € 7,50

VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

Green Kebab Salad ook vegan en lactosevrij

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

Cocktail Zanzibar

Stukjes kipfilet met fruit en cocktailsaus. Ook lactosevrij

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met rijke cocktailsous.
Kan ook lactosevrij zonder palingmousse

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 tonijnсалade en tonijnmayonaise

Carpaccio *Kan ook lactosevrij*

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

Hoofdgeregte

Groentecurry *Kan vegan*

Kipfilet met curry van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette en paprika

Afrikaanse Biryani *Kan vegan*

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met kipfilet, zoete aardappels en groenten, met smaakmakers als kardemom, kurkuma, komijn en kaneel.

Smoorvis

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

Salige Salm

Zalmfilet uit de oven met groene kruiden (basilicum, tym, rozemaryn)

Peri Peri

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

Steak (+ € 2,--)

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)

Kaapverdise saas (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli), townshipsous, pirisous, ananassaus, soete uisous, chilisous, smokey bbq-saus 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 schaaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de Schaepsdijck 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 en sjokolade-roomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

Sorbet *Kan vegan*

Bananenroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream *vegan*

Kokosyoghurt met preiselbeerensous en ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Fris toe *vegan*

Waterijs in de smaken mango en aardbei met bloue bessen

Dom Pedro (+ € 2--)

Vanieljeroomys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

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

Witvis (+ € 2,--)
100 gram victoriabaarsfilet

Krokodil (+ € 2,--)
Kruidige stukjes krokodil

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus	€ 0,50
Appelmoes	€ 1,--
Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer	€ 2,50

Desserts

Kinderijs
Roomijs met vruchtjes en slagroom

**Aardbei-waterys, mango-waterys of
chocolade-cocosys**
met slagroom

Dame Blanche
Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse met slagroom