

## **Gezond eten en aandacht voor ons milieu**

Dat vinden wij belangrijk.

Daarom gebruiken wij steeds meer plantaardige producten in onze gerechten.

Standaard vegan: brood en boter, mayonaise, cappuccino

Wij frituren in olie zonder palmvet en genetisch gemanipuleerde oliën (GMO-vrij)

## **3 gangen € 37,50**

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 12,50 Soep € 7,50 Hoofdgerecht € 22,-- Nagerecht € 8,50

## **VOORGERECHTE**

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

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

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

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

### **Poké Bowl** *vegan*

avocado, edamame, zeewiersalade, crispy mais, no feta, quinoa, druiven, passievrucht

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

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie. gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesan

### **Salm & Paling & Garnaal**

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

### **Botervis** Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

### **Big Mama op Safari**

Kip in zachte geelwortelsous(kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten, een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

## **Biltong**

Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en soetrissie(paprika)

**Carpaccio** Gesneden koeivleis(rund) met pijnboompitten, kaas en verse pesto

## **Keniaanse hoedjes** *vegan*

Champignonshoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"  
met creamy cheese style saus

## **Tamatiesop** (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

# HOOFDGEREGTE

### **Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:**

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),  
2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

## **Broodje Aap** *vegan*

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccaciabun met smokey bbq-saus

## **Exotisch lam** *vegan*

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak,  
Gekruid met pijnboompitten en peterselie.  
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

## **Quiche** *vegan*

Hartig taartje van Afrikaanse gekruide linzen, erwten, paprika en ui met puree van Hokkaido pampoer, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

**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 gegaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

**Olifantenoer**

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 (ree, wild vark, gans, fazant, haas) met grondboontjiesous (pindasous)

**Volstruis** (+€ 7,50)

Exclusief en heel beperkt verkrijgbaar: struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaas)

## **Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite**

**Zuidafrikaanse melktert**

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

## **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanielje-roomys  
en geklitste room

## **Dom Pedro (+2,--)**

vanieljerroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

# **Nageregte**

## **Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)**

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

## **Modder**

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

## **Dame Blanche *kan ook vegan***

vanieljerroomys 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***

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

## **BOUNTY *kan ook vegan***

Sjokolade-ys en kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot 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 blauwe bessen