

# KOUDE VOORGEREKTE

<b>Notenslaai VEGA</b>	€ 8,50
6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neute en droë vrugte	
<b>Big Mama's Slaai</b>	€ 8,50
Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)	
<b>Tonyn &amp; Avocado VEGA</b>	€ 9,50
Halve avocado, gevuld met chef's tonynsalade met zilverui, augurk, kappertjes en mosterd-dille	
<b>Vega carpaccio VEGA</b>	€ 7,50
Vegetarische carpaccio op een salade van blaarslaai en mango	
<b>Garnaalkelkie</b>	€ 8,50
Lekkerny van roze garniaaltjes met ryke cocktailsous	
<b>Paling &amp; Salm</b>	€ 9,50
Gerookte salm en mousse van gerookte paling	
<b>Tornado</b>	€ 9,50
Landhapjes: hertenham, eend, fazantenrollade, nylgans en Paté van wildvark	
<b>Biltong</b>	€ 9,50
Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en geroosterde soetrissie (paprika)	
<b>Reehamsalade</b>	€ 9,50
Reeham van 't Zand met noten, druiven, mango en preiselbeeren	
<b>Carpaccio</b>	€ 9,50
Gesneden koeivleis(rund) met pijnboompitten, kaas en verse pesto	

## WARME VOORGEREKTE

<b>Keniaanse hoedjes</b>	€ 7,50
Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees, Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous	
<b>Deksels</b> 	€ 7,50
Champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas Met fenegriek	
<b>Knoffelgamba's</b>	€ 9,50
Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous	
<b>Wormen op Safari</b>	€ 9,50
Ragout van kameel met een topping van meelwormen	
<b>Tomatensoep</b>	€ 5,00
Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes	
<b>Wortel-sinaasappelsoep</b>	€ 6,50
Frisse licht pittige soep met chilli, kokosmelk en geitekaaskruiden	

## HOOFDGEREGTE

<b>Roerbraai VEGA</b>	€ 18,50
Baksel van blauwe kaas, peer en amandels met bieterballen van rode biet en gewokte groenten	
<b>Samoosa VEGA kan ook VEGANISTISCH</b>	€ 19,50
Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, halloumi en pastinaak	
<b>Lam &amp; Couscous VEGA</b>	€ 18,50
Vega-lamsstoverij met couscous en falafel kikkererwtballetjes	
<b>Groentecurry</b>	€ 19,50

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

**kan ook veganistisch met “kipstukjes” van de vegetarische slager**

**Salige salm** € 18,50

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tym en rozemaryn

**Vissersmaaltijd** € 19,50

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvars vis

(dorade, roodbaars, heilbot en meerval) met Kaapverdise sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chilli en gember

**Smoorvis** € 19,50

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde kabeljauw, gebakken en gesmoord

**Potjiekos** € 17,50

Kruidige stoofpot van diverse vleessoorten: ree, hert, Zwijn, patrijs, haas, kalkoen

**Dikke billen** € 21,50

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met salm en met romerige kreeftensous

**Kalfsbiefstukjes** € 18,50

met sampioenroomsous

**Bobotie** € 18,50

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis (koei en hoender), appelkoos, rozijnen, konfyt en kruiden

**Lange Tenen** € 18,50

Koeivleis (runderbiefstuk) waarin knoflookteentjes zijn gestoken met een sagte knoffelsous

**Bloue steak** € 18,50

Runderbiefstuk met sous van blauwe kaas

**Takbok** € 21,50

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla: beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

**Zebra & krokodil** € 19,50

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

**Volstruis** € 24,50

verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn  
met een sagte peperroomsous

## **Nageregte € 6,50**

### **Geit en schaap kaasbord**

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

### **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  
fanieljeroomys en geklitste room

### **Heuningtert**

Warme honingtaart met fanieljeroomys en geklitste room

### **Soetkoekies**

Koekieys(speculoos) met kruim van koekies  
en geklitste room

### **Modder**

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

### **Dame Blanche**

Fanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

### **Brownie**

Sjokoladebrownie met fanieljeroomys en geklitste room

### **Sorbet**

Fanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous  
en geklitste room

## **Notencoupe**

Fanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

## **Coco Dream**

Biologische yoghurt van kokosmelk met aarbeiensous en  
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten  
en kokosnoot

## **Fristoe € 5,--**

Waterijs: mango en aarbei

## **Framboos € 5,--**

Framboosijs van Creme de la Creme zonder suiker

## **Dom Pedro € 8,50**

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola