

3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,-- Soep € 8,50 Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 8,50

VOORGERECHTE

Salm & Paling & Garnaal

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

Knollentuin

In Marokkaanse kruiden gemarineerde seldery op bietencreme, met gecaramelliseerde ui, zoete regendruppel-peppers en crispy mix van gepofte granen

Krummelkaasslaai *vegetarisch*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes

Salige Salmcocktail

Heerlijke combinatie van sashimi van zalm met een romerige tonynsous

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade

Afrikaanse Poké

Afrikaanse versie van de poké bowl met quinoa, hummus, avocado, blauwe bessen, mango en vijg

Biltong

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

Tuna

Sashimi van "tonyn", gedroogde en gerookte tuinbonen

Carpaccio Gesneden koeivleis(rund), notenmelange, kaas en verse pesto

Tamatiesop (tomatensoep) met een scheutje room en runderballetjes

Ertjie sop

Biologische erwtensoep

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

Friet, rijst, warme groente, rauwkost en mayonaise

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdische saus (sweet&sour)

Pienk Salm

Roze zalmfilet op die vel gebraai (op de huid gebakken)

Roti ✓

Oost Afrikaanse met hummus gevulde rotiplaat, met tikka masala (kruidige romerige cashew=tomatenragout) en een plantaardige kipfilet

Dry-aged biet ✓

Langzaam gedroogd in een rijpingskast en daardoor een diepere, geconcentreerde "vlezige" smaak, met falafel en gegrilde groenten

Chakalaka-kip

Bietjie skerp: op lage temperatuur gegaarde kipfilet met pittige Zuid Afrikaanse groente-chillisaus

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,ree) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en Mrs.Balls Original chutney

Thuis Bobotie maken

Voor € 2,50 koopt u 50 gram van onze speciale AAP-Bobotiemix. Hierbij krijgt u het recept voor 4 personen.

Groentecurry ✓

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een vegan steak

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

Jackpot ✓

Rendang van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, met gebakken pynappel en ananassaus

Takbok (+€ 5,--)

Malse hertenbiefstuk met saus naar keuze

Zebra (+€ 7,50)

Biefstuk van zebra van de grote Savannah met goed gevulde sampioenroomsous

Krokodil (+€ 7,50)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal gechoten wild met pepersaus

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Dom Pedro (+2,50) ✓

Vanieljeroomys, geklutst met koffielikeur, room en sjokola

Dame Blanche ✓

vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljeroomys
en geklitste room

Sorbet ✓

vanieljeroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe ✓

Vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream ✓

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aarbeisous en bloue bessen

Fris toe ✓

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen

✓ = plantaardig