

ALLERGENENDECLARATIE

Allergenen zijn componenten in voeding waar gasten allergisch op kunnen reageren. Het gaat niet om e-nummers.

Er zijn 14 allergenen benoemd:

- Ei
- Glutenbevattende granen,
- Lupine
- Melk (inclusief lactose)
- Mosterd,
- Noten
- Pinda's
- Schaaldieren,
- Selderij
- Sesam
- Soja
- Sulfit
- Vis
- Weekdieren

VOORGEREKTE

Green Kebab Salad (vegan)

Döner kebab met groentebulgur, linzen, hummus, blouë besses, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	soja
dressing en papaya	sulfiet

Krummelkaasslaai (vegetarisch)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous en dadelstukjes

melk, gluten

No Tuna (vegan)

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie met zeeviersalade, gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesaan en no mozzarella

soja

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

vis	
tonijn	ei, mosterd, vis
glaze	sulfiet

Biltong

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

wors	gluten
soetpatats	Gluten, mosterd, selderij, soja
paprika	sulfiet

Big Mama op Safari

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

sous	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	geen allergenen
papaya	sulfiet
pompoenpitten	kan spore van noten bevatten
brood	gluten

Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk, noten, kan spore van pinda's en sesam bevatten

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd, sulfiet

Brood: gluten

Frambozendressing: geen allergenen

Marokaanse dressing: geen allergenen

Glaze balsamico: sulfiet

Glaze: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

Amsterdamse uienrelish: selderij, sulfiet

Rode uiensaus: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos, rozyne, konfyt en kruiden

Gluten, ei, soja

Samoosa (vegan)

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish en falafelballetjes

Gluten, melk, soja	
samoosa	gluten
saus	gluten

Jackpot (vegan)

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, geserveerd met bananenbloesem in tempura, gebakken pynappel en ananassaus

Geen allergenen

Groentecurry (kan ook vegan)

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

curry	soja, selderij
tempeh/kipstukjes	soja

Afrikaanse Biryani (kan ook vegan)

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

groenten	selderij
tempeh/kipstukjes	soja

Broodje Aap (vegan)

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

broodje: gluten
burger: geen
saus: mosterd

Smoorvis

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

vis

Salige Salm

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

vis

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous van groen pepers

sous	Gluten, ei, melk, selderij
------	----------------------------

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

Olifantenoor

220 gram schnitzel met sampioenroomsous

gluten, melk / sous: gluten, melk, ei

Zebra & krokodil

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse

kruiden gemarineerde krokodil met grondboontjiessous (pindasaus)

Zebra	melk
sous	pinda, gluten, mosterd, soja

Volstruis

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

geen allergenen

Pepersous: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsous: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Pindasous: pinda, gluten, mosterd, soja

Kaapverdische sous: geen allergenen

Perisous: geen allergenen

Ananassous: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Chakalaka-sous: gluten

Vloeibare boter Koksgoud: geen allergenen

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: mosterd

Mayonaise: geen allergenen

Afrikaanse Mieliepap: geen allergenen

Rijst: geen allergenen

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de Schaepsdijck en Lady Bleu bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk
Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd
Allergenen: gluten, ei, soja, lupine

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: Koeksister: gluten, ei
ijs en slagroom: ei, melk

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

BOUNTY

Sjokolade-cocos-roomys met sjokoladesous, geraspte kokosnoot en geklitste room
Allergenen ys: geen/ slagroom: melk / kan ook vegan soja-room: soja

Brownie

Sjokoladebrownie met sjokolade-roomys en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja

Sorbet

bananenroomys met vrugjes, aarbeiensous en geklitste room
Allergenen: melk in geklitste room

Notencoupe

vanieljroomys en sjokolade-roomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten

Coco Dream

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

Allergenen: noten in de granola

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en blauwe bessen

Allergenen: geen

Lactosevrije koeksister

met 2 bollen waterijs: mango en aarbei

Allergenen: gluten

Lactosevrije pannenkoek

met bol waterijs: mango of aarbei naar keuze en sjokoladesous

Allergenen: gluten, ei

Aardbeisous: geen allergenen

Preiselbeerensous: geen allergen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Kipcocktail

Ei, melk

saus Ei

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier

saus Ei

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Bitterballen, vegan

Gluten, selderij, soja, lupine

Groentekroket, vegan

geen allergenen

Kipcorn, vegan

Gluten, soja

Knakworst, vegan

Gluten, soja

Kipfingers, gepaneerde stukjes kipfilet

Gluten, selderij

Witvis 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen

Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

Chocolade-cocos-roomys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Chocolademousse

Melk, soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Fruitijsje

kiwi-mango | Geen allergenen

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Appelmoes: geen allergenen

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk