

KRISMIS 2025

1e en 2e kerstdag vanaf 16.00 uur

Reserveren: info@restaurantaap.nl of 06-51084511

3 gangen € 49,50



VOORGEREKTE

Salige Salmcocktail

Heerlijke combinatie van sashimi van zalm met een romerige tonynsous

Knollentuin

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade

Biltong

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

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

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden met runderballetjes en een scheutje room

HOOFDGEREGTE

Jackpot

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

Roti

Oost Afrikaanse rotiplaat, gevuld met hummus, met butterchicken (kruidige romerige cashuw-tomatenragout) met plantaardige kip

Groentecurry

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met plantaardige steak

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)

Hoender

Dikke schnitzel met goed gevulde champignonroomsaus

Chakalaka-kip

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

Takbok (+€ 5,-)

Hertenbiefstuk met sous van 3 kleuren pepers

Krokodil (+€ 7,50)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal geschoten wild met grondboontjessous (pindasaus)

 is plantaardig

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Dame Blanche

vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Sorbet

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream

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

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen

 is plantaardig

KINDERMENU

3 gangen € 19,50

Voorgerechten

Bakje popcorn  zoet
Knijpfruit  appel/banaan
Vitamientje  tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit
Tomatensoep *met balletjes*
Gerookte zalm (+ € 2,50)
Garnalencocktail *Noorse ganalen*

Hoofdgerechten

Bitterballen 
Nuggets 
Kipfrikadel *minder zout minder vet*
Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*
Spaghetti 
Witvis (+ € 3,--) *victoriabaarsfilet*
Kipschnitzel

Nagerechten

Brownie
Dame Blanche *vanillerooms met chocoladesaus en slagroom*
Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*
Brownie met slagroom
Suikerwafeltjes *met slagroom*
Aarbei-waterys of mango-waterys *met slagroom* 