

# 3 gangen € 27,50

Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,-

Hoofdgerecht € 20,-

Nagerecht € 7,-

## Glutenvrij

### Koude voorgeregte

#### Cocktail Zanzibar

stukjes gerookte hoender met fruit en sherry-cocktailsaus. Kan ook lactosevrij

#### Notenslaai

6 soorten slaai, geprakt ei, noten, geitenkaas en tutti frutti. Kan ook lactosevrij

#### Green Kebab Salad ook lactosevrij

Biologische quinoa, linzen, hummus, bloue bessen, mango en papaya met vleesvrije döner kebab

#### Makreel ook lactosevrij

gerookte makreel op bietencarpaccio met notenmelange, zoetzure appel en avocadohummus

#### Salm & Garnaal

Gerookte salm en roze garnaaletjes met ryke cocktailsous. Kan ook lactosevrij

#### Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise, ook lactosevrij

#### Carpaccio

dun gesneden biefstuk van de haas met versgemalen peper, notenmelange en geschaafde kaas. Kan ook lactosevrij

# Warme voorgeregte

## Deksels

Champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas

## Knoffelgamba's (+ € 2,--)

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensaus

Kan ook lactosevrij

## Uie sop


smaakvolle uiensoep met een tikkie roosmaryn en timie

Ook lactosevrij

# Hoofdgeregte


## Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met QUINOA en kipfilet in stukjes.

Kan ook  veganistisch met "kipstuckjes" van de vegetarische slager

## Afrikaanse Biryani

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

Kan ook  veganistisch met Tempeh

## Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars en nijlbaars)

## Smoorvis

In peper en knoflook gemarineerde kabeljauwfilet

## **Kalbsbiefstukjes**

met sous naar keuze

## **Beesvleis**

Runderbiefstuk met sous naar keuze

## **Vry Bosvark**

Varken uit het bos (wild zwyn)

Malse filet op lage temperatuur rosé gegaard met periperisous (bietjie skerp)

## **Takbok (+ € 2,--)**

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

## **Zebra & krokodil**

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

## **Volstruis & Gamba's (+ € 2,--)**

Kombinatie van struisvogelbiefstuk en gamba's met goed gevulde townshipsous met tomaat, aubergine, ui enknoflook

## **Sauzen en garnituren**

Pindasaus, Kaapverdise saas (fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chili en gember, Knoffelsous(knoflooksaus), pirisous, soete uisous, chilisous, sigeunersous, en Mrs. Balls original chutney

## **Bij de hoofdgerechten wordt standaard glutenvrij en lactosevrij geserveerd:**

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),

2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

## **Alle hoofdgerechten kunnen lactosevrij**

Met onderstaande sauzen:

Pindasaus, pirisous, soete uisous, Kaapverdise saas (sweet&sour), townshipsous, chilisous en Mrs. Balls original chutney

# **Nageregte**

## **Geit en schaap kaasbord**

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

### **Modder**

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room

### **Dame Blanche**

Fanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room

### **Notencoupe**

Fanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

### **Sorbet**

Fanielroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

### **Coco Dream**

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

### **Fris toe**

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blauwe bessen

### **Kers Bakewell Tert**

kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met bol bananenroomys en geklitste room

### **Dom Pedro (+ € 2--)**

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

### **Appeltaart**

Met fanieljeroomys en geklitste room

### **Brownie**

Met fanieljeroomys en geklitste room

## **Kindermenu glutenvrij**

**3 gangen € 15,--**





## **Voorgerechten**

### **Popcorn**

### **Garnalencocktail**

Van Noorse roze garnalen met cocktailsaus

### **Gerookte salm**

### **Vitamientje**

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

### **Kipcocktail**

Gerookte kip met fruit

### **Maiskolf**

warm

### **Knijpfruit Zonnatura**

Appel/banaan

### **Uiensoep**

## **Hoofdgerechten**

### **Pannenkoek**

### **Kroket**

### **Frikadel**

### **Kipfilet**

### **Biefstukje (+ € 2,-)**

Van het Friander kalf 90 gram

## **Krokodil**

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

## **Gamba's (+ € 2,--)**

5 grote gepelde garnalen, er zit nog een staartje aan

## **Bijgerechten en Sauzen**

<b>Ketchup, curry, cocktailsaus</b>	€ 0,50
<b>Appelmoes</b>	€ 1,--
<b>Pindasaus, pepersaus</b>	€ 2,--
<b>Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer</b>	€ 2,50

## **Desserts**

### **Brownie**

Met slagroom

### **Danoontje**

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

### **Kinderijs**

Roomijs met vruchtjes en slagroom

### **Dame Blanche**

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

### **Fruitijsje**

diverse smaken, ook lactose- en E-nummervrij

### **Chocolademousse** met slagroom