

Gezond eten en aandacht voor ons milieu

Dat vinden wij belangrijk.

Daarom gebruiken wij steeds meer plantaardige producten in onze gerechten.

Standaard vegan: brood en boter, mayonaise, cappuccino

Wij frituren in olie zonder palmvet en genetisch gemanipuleerde oliën (GMO-vrij)

3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

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

VOORGERECHTE

Green Shawarma Salad *vegan*

No chicken shawarma met couscous, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Krummelkaasslaai *vegetarisch, kan ook vegan met no feta*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola, dadelstukjes, avocado-mayonaise

Poké Bowl *vegan*

avocado, edamame, zeewiersalade, crispy mais, no feta, quinoa, druiven, passievrucht

No Tuna *vegan*

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie. gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesan

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaletjes met rijke cocktailsous

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Big Mama op Safari

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

Biltong

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

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

Keniaanse hoedjes *vegan*

Champignonshoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"
met creamy cheese style saus

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),
2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

Broodje Aap *vegan*

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

Exotisch lam *vegan*

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak,
Gekruid met pijnboompitten en peterselie.
Geserveerd met bananenbloesem en sinaasappelsaus

Choco-krummel-steak *vegan (+€ 5,-)*

3-D geprinte biefstuk met spannende kersen-cacao-saus en hartige kruimels

Jackpot *vegan*

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

Groentecurry *kan ook vegan*

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

Smoorvis

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

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,fazant) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en mango-chutney

Peri Peri

Zacht geïmpregneerde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

Olifantenoor

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

Takbok (+€ 5,-)

Malse hertenbiefstuk met romige saas van groen pepers.

Krokodil (+€ 5,-)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een wildworstje van lokaal geschoten wild (ree, wild vark, gans, fazant, haas) met grondboontjiesous (pindasous)

Volstruis (+€ 7,50)

Exclusief en heel beperkt verkrijgbaar: struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsaas)

Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,50)

vanieljeroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche *kan ook vegan*

vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie *kan ook vegan*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys
en geklitste room

Kersies Tert *kan ook vegan*

kersentaart met vanieljeroomys en geklitste room

Raw Cake *vegan en suikervrij*

taartje van onbewerkte ingrediënten: chocola, dadels, ahornsiroop, amandelen, hazelnoten

Sorbet *kan ook vegan*

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe *kan ook vegan*

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY *kan ook vegan*

Sjokolade-ys en kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot en geklitste room

Coco Dream *vegan*

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

Fris toe *vegan*

Waterijs: mango en aarbei met blauwe bessen