

# 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,--

## KOUDE VOORGERECHTEN

### Notenslaai

6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neute en droë vrugte

### Tonyn & Avocado

Halve avocado, gevuld met chef's tonynsalade

### Green Kebab Salad

Vleesvrije döner kebab met quinoa, linzen, hummus, blouwe bessen, mango en papaya

### Tafelberg

Gegrilde groenten (paprika, aubergine, courgette) op spinaziesla met frambozenvinaigrette, gegarneerd met zongedroogde dadels en tomatencrumble

### Bietencarpaccio

Met notenmelange, zoetzure appel en braambes-dragonschuim

### Big Mama's Slaai

Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)

### Salm & Paling & Garnaal

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

### **Botervis**

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise

### **Tornado** (+ € 2,--)

Landhapjes: zwynsham, eend, fasant, nylgans en paté van gevogelte

### **Biltong**

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

### **Carpaccio**

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

## **WARME VOORGEREKTE**

### **Keniaanse hoedjes**

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,  
Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous

### **Deksels**

Champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas met fenegriek

### **Knoffelgamba's**

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

### **Wormen op Safari**

Ragout van kameel met een topping van meelwormen

### **Tomatensoep**

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

### **Wortel-sinaasappelsoep**

Frisse licht pittige soep met chilli, kokosmelk en geitenkaaskruimels

# HOOFDGEREGTE

## **Samoosa**

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, halloumi (grilkaas) en pastinaak.

**Kan ook veganistisch**

## **Lam & Couscous**

Stoofpotje van vegetarisch "lam" met couscous en chili sin carne

## **Roerbraai**

Baksel van peer, amandels en bloue kaas met Bieterballen van rode biet en gewokte groenten

## **Groentecurry**

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met bulgur en kipfilet in stukjes

 **kan ook veganistisch met "kipstukjes" 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**

## **Salige salm**

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tym en rozemaryn

## **Vissersmaaltijd**

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars, heilbot en meerval) met Kaapverdische sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper, chilli en gember

## **Smoorvis**

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde kabeljauw, gebakken en gesmoord

## **Potjiekos**

Kruidige stoofpot van diverse vleessoorten:  
ree, hert, wild zwijn, fazant, haas, kalkoen

## **Bobotie**

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis  
(koei en hoender), appelkoos, rozijnen, konfyt en kruie

## **Dikke billen** (+ € 2,--)

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met salm en met romerige  
kreeftensous

## **Kalfsbiefstukjes**

Met sampioenroomsous

## **Tropiese kip**

Kipfilet in stukjes met tropisch fruit in kerriesous

## **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 zebra biefstukje uit Namibië en in Afrikaanse

kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

## **Volstruis** (+ € 5,--)

*verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn met peperroomsous*

### **Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:**

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),

2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

### **Extra Side orders:**

Friet van zoete aardappel € 3,50

Gebakken champignons € 3,50

Warme maiskolf € 4,50

Champignonroomsaus, Pepersaus , Kreeftensaus, Pindasaus,  
Periperisau € 2,50

## **Nageregte**

### **Geit en schaaap kaasbord**

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

### **Zuidafrikaanse melktert**

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

### **Koeksister**

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht,  
Knapperige van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljeroomys en geklitste room

### **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

### **Soetkoekies**

Koekieys(speculoos) met kruim van koekies  
en geklitste room

### **Modder**

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

### **Dame Blanche**

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

### **Brownie**

Sjokoladebrownie met vanieljeroomijs en geklitste room

### **Sorbet**

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous  
en geklitste room

### **Notencoupe**

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

### **Coco Dream**

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

## **Fristoe**

Waterijs: mango en aarbei

## **Ben & Jerry**

roomijs van amandelmelk

chunky monkey: banaan met walnoten en chocobanaantjes

peanutbutter: met stukjes pindakaas omhuld met chocolade

## **Dom Pedro (+ € 2,--)**

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

## **VEGANISTISCH MENU**



### **Notenslaai**

6 soorten blaarslaai met pecannoten, cashewnoten, tomaat en tutti frutti

### **Green Kebab Salad**

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

### **Tafelberg**

Gegrilde groenten (paprika, aubergine, courgette) op spinaziesla met frambozenvinaigrette, gearneerd met zongedroogde dadelstukjes en tomatencrumble

### **Bietencarpaccio**

Met notenmelange, zoetzure appel en braambes-dragonschuim

### **Chakalaka-hoedjes**

gestoomde champignonhoedjes, gevuld met Chakalaka (pittige groentemix met kokosmelk)

### **Pomodorisoep**

rijke soep van stukjes tomaat en verse groenten

### **Wortel-sinaasappelsoep**

Frisse licht pittig soep met chili en kokosmelk



### **Couscous**

met bieterballen van rode biet, "kipstuckjes" van de vegetarische slager, linzen en perisous

### **Samoosa**

driehoek van deeg gevuld met Afrikaans gekruide groenten, gebakken champignons en kaapverdische sous (zoetzuur met gember en chili)

### **Afrikaanse Biryani**

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met zoete aardappels, Tempeh en groenten

### **Groentecurry**

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met bulgur en plantaardige "kip" spies van de vegetarische slager



## **Fristoe**

2 bolletjes waterijs: mango en aarbei met blauwe bessen

## **Ben & Jerry's**

Roomijs van amandelmelk

Chunky Monkey: banaan met walnoten en chocobanaanjes en

Peanutbutter: met stukjes pindakaas omhuld met chocolade

## **Coco Dream**

Biologische yoghurt van kokosmelk met aarbeiensous

en ovengebakken granola van noten, gember,

zonnebloempitten en kokosnoot

