

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
- Sulfiet
- Vis
- Weekdieren

VOORGEREGETE

Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook plantaardig met no feta)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes

melk, gluten, soja

Afrikaanse Poké (plantaardig)

Afrikaanse versie van de poke bowl met quinoa, hummus, avocado, blauwe bessen, mango en vijg

hummus	sesam
--------	-------

Tuna (plantaardig)

Sashimi van "tonyn", gedroogde en gerookte tuinbonen

soja, dressing: mosterd

Krezie Krab Kelkie (plantaardig)

Crabcocktail met salmsous

Gluten, soja	
--------------	--

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk
dressing	mosterd

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade

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

Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk
pittenmix	noten

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

HOOFDGEREGTE

Bobotie

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

Gluten, ei, soja

Butterchicken (plantaardig)

Kruidige romige cashew-tomatensaus met vegan kip

Kip: soja
Saus: noten

Spekkie voor je bekkie (plantaardig)

Knapperig gebakken bacon en scrambled tofu met Oost Afrikaanse rotirol,

Gevuld met aardappelen, kousenband en kerrie

Bacon: geen allergenen
Tofu: soja
Rotirol: gluten, mosterd

Groentecurry (plantaardig)

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een vegan steak

steak	soja
curry	Soja, selderij

Jackpot (plantaardig)

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

Geen allergenen

Smoorvis

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

vis

Pienk Salm

Roze zalmfilet op die vel gebraai (op de huid gebakken)

vis

Chakalaka kip

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

Saus: gluten

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

schnitzel: gluten
saus: gluten, ei, melk

Takbok

Malse hertenbiefstuk met romige sous van 3 kleuren pepers

Geen allergenen

Tournedos

Biefstuk van de haas met een ryke sous van 3 kleuren pepers

geen allergenen

Zebra

Biefstuk van zebra van de grote Savannah met goed gevulde sampioenroomsous

Saus: gluten, ei, melk

Krokodil

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal geschoten wild met Kaapverdise saas

worst: gluten

Pepersaus: geen allergenen
Champignonsaus: gluten, ei, melk
Soete uisous: geen allergenen
Kaapverdise saas: geen allergenen
Mango-relish: geen allergenen
Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: mosterd
Mayonaise: geen allergenen
Rijst: geen allergenen

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room
Allergenen: gluten, melk, ei, noten

Zuidafrikaanse melktert

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

Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade
Allergenen: soja

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room
allergenen soja

BOUNTY

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, en geklitste room
Allergenen: geen

Brownie

kan ook plantaardig: noten,gluten,soja
Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room
Allergenen: gluten, melk, ei, soja

Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous
en geklitste room
Allergenen: soja

Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: noten, soja

Coco Dream

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aardbeisous en bloue bessens
Allergenen: noten, soja

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessens
Allergenen: geen

Sauzen: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Bitterballen, plantaardig

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus en kaas

Gluten, melk

Nuggets, plantaardig

Gluten

Kipschnitzel 115 gram

Gluten

Witvis 100 gram

vis

Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

IJsje met vruchtjes

soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Geen allergenen

Cocktailsaus kind: geen allergenen
Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd
Tomatenketchup: geen allergenen
Curry Hela: mosterd, selderij
Spaghettsaus: geen allergenen
Appelmoes: geen allergenen
Champignonroomsaus: gluten, ei, melk
Pepersaus: geen allergenen
Vanieljeroomys: soja
Slagroom: geen allergenen