

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, neuten en droë vruchten

Tonyn & Avocado

Halve avocado, gevuld met chef's tonynsalade

Green Kebab Salad

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

Tomatoes

Muhamara (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeevoedsalade en Bulgur op flatbread, gearneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

Beetgrypie

Tortillawrap met avocado, taboulé, kokosyoghurt, kidneybonen, mais en gedroogde dadelpakjes

Makreel

Gerookte makreel op bietencarpaccio met notenmelange, zoetzure appel en tonijnmayonaise

Big Mama's Slaai

Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)
met Libanees brood en avocadohummus

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise

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 fasant met een topping van meelwormen

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Marokkaanse kikkererwtensoup

Een wereldse soep van kikkererwten met tomaat, ui, koriander en olijfolie

HOOFDGEREGTE

Samoosa

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

Kan ook vegan

Potjiekos

Kruidige stoofpot van Jackfruit (Afrikaanse vrucht), aubergine, courgette, bospeen en amandelen

Lam & Couscous

Stoofpotje van vegetarisch "lam" met couscous, chili sin carne en Bieterballen van rode biet

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van de vegetarische slager, appelkoos, rozyne, konfyt en kruie

Groentecurry

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

 **kan ook vegan 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 vegan met tempeh**

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars en nijlbaars) met Kaapverdise sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper, chili en gember

Smoorvis

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde

kabeljauw, gebakken en gesmoord

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 zebrabiefstukje 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 (vegan)mayonaise

Extra Side orders:

Friet van zoete aardappel € 3,50

Gebakken champignons € 3,50

Warme maiskolf € 4,50

Champignonroomsaus, Pepersaus, Pindasaus, Periperisous

Sigeunersaus € 2,50

Nageregte

Geit en schaap 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

Koekieyjs(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 (veganistisch)
chunky monkey: banaan met walnoten en chocobanaantjes

Dom Pedro (+ € 2,--)

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

KINDERMENU

3 gangen € 15

Voorgerechten

Bakje popcorn *zoet*
Tomatensoep *met balletjes*
Kipcocktail *gerookte kip met cocktailsaus*
Knijpfruit *appel/banaan*
Vitamientje *tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit*
Maiskolf *warm*
Gerookte zalm
Garnalencocktail *Noorse ganalen*

Hoofdgerechten

Kipfrikadel *minder zout minder vet*
Groentefrikadel *van 7 soorten groenten*
Kroket *Bourgondier 100 gram*
Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*
Lekkerbekje *witvis met krokant korstje*
Gamba's *4 stuks gepeld. Er zit nog een staartje aan*
Wiener kipschnitzel *125 gram*
Krokodil *kruidige stukjes krokodil op een spies*
Afrikaantje *mannetje van kipburger, kipnugget en kipgehaktballetje*

Nagerechten

Danoontje *kinderkwark*
Brownie
Dame Blanche *vanillerooms met chocoladesaus en slagroom*
Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*
Chocolademousse *met slagroom*
Suikerwafeltjes *met slagroom*
Koekies-ys *stroopwafelrooms met slagroom*
Fruitijsje

Bijgerechten

Joppiesaus, Tomatenketchup, Curry, Cocktailsaus € 0,50
Appelmoes € 1,00
Pindasaus, Champignonroomsaus € 2,00
Bakje snoeptomatjes en stukjes komkommer € 2,50
Maiskolf € 4,50
Gebakken champignons € 3,50