

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
- Sulfit
- Vis
- Weekdieren

KOUDE VOORGEREKTE

Green Kebab Salad

Döner kebab met groentebulgur, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	soja
dressing	sulfiet

Tompoes

Muhamara (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeeviersalade en

Bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

gluten, noten, sesam, soja, sulfiet

Beetgrypie

Tortillawrap met avocado, couscous, kokosyoghurt,

Kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

taboulé	gluten
---------	--------

Bietencarpaccio

Met notenmelange, zoetzure appelstukjes en avocadohummus

noten, sulfiet

Makreel

Gerookte makreel met bietencarpaccio, notenmelange, zoetzure appelstukjes

en tonijnmayonaise

vis, noten
tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk

Botervis & Tonijn

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

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

Big Mama's Slaai

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

met Libanees brood en avocadohummus

saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	gluten, soja
papaya	sulfiet
pompoenpitten	kan sporen van noten bevatten
brood	gluten

Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk, noten, kan sporen van pinda's en sesam bevatten

Brood: gluten

Boter: soja

Frambozendressing: geen allergenen

Frambozenvinaigrette: sulfiet

Marokaanse dressing: geen allergenen

Glaze balsamico: sulfiet

Glaze: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

WARME VOORGEREKTE

Keniaanse hoedjes

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,

Lekker op smaak en gebruind met romerige kruiesous

Gluten, melk, sesam, mosterd	
sous	Ei, selderij

Kan ook vegetarisch met de Jong's geitenkaas

melk	
sous	Ei, selderij

kan ook vegan met pittige groentemix met kokosmelk en kaas

gluten

Knoffelgamba's

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

schaaldier	
dressing	Ei, melk, selderij

Wormen op Safari

Ragout van fasant met een topping van meelwormen

ragout	Gluten, melk
topping	Melk, noten, schaaldieren, weekdieren, sporen van pinda's en sesam
tortilla	Gluten, soja

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Harira (vegan)

Outentieke Marrokaanse linzensoep met kurkuma en komijn

soja, selderij, sulfiet

Slangensoep

Wereldse Marrokaanse lensiesop met gerookte paling

vis, soja, selderij, sulfiet

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Tenensaus: ei, melk, selderij

Soete uisous: geen allergenen

Kokosmelk: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Bobotie

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

Gluten, ei, soja

Samoosa

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, seitan (vlezige tarweburger) en pastinaak

Gluten, melk, soja

samoosa	gluten
---------	--------

saus	gluten
------	--------

Jackpot

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, geserveerd met gebakken pynappel en ananassaas op groenterijst

Geen

Hazelnootburger (bio)

Van gebrande hazelnoten met sjokoladesous vol specerijen en pruimen

Gluten, noten, selderij

Laagkoek

Biologische lasagne boordevol groenten met kaas

Lupine, selderij

Vegan Steak

Met couscous en goed gevulde townshipsous met tomaat,

Aubergine, ui en knoflook

Gluten, soja

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika,

Met bulgur en kipfilet in stukjes

Kan ook vegan met “kipstuckjes” (soja) van de vegetarische slager

curry	soja, selderij
-------	----------------

bulgur	gluten
--------	--------

Afrikaanse Biryani

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

Kan ook  met tempeh

groenten	selderij
tempeh	soja

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis

(dorade, roodbaars en nijlbaars) met Kaapverdise

sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chilli en gember

vis

Smoorvis

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde kabeljauw

vis

Kalfsbiefstukjes

Met sampioenroomsous

saus | Gluten, ei, melk

Beesvleis pepersous

Runderbiefstuk met sous van groen pepers

saus | Gluten, ei, melk, selderij

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

aromazout | selderij

Tropiese kip

Stukjes kipfilet met tropisch fruit in sagte kerriesous

aromazout | selderij
saus | gluten, ei, melk, soja, selderij

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn).

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

geen allergenen

Takbok

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla:

Beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

geen allergenen

Zebra & krokodil

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse

Kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Zebra	melk
saus	sulfiet

Volstruis & Gamba's

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

gamba's	schaaldier
---------	------------

Tenensaus: ei, melk, selderij

Peppersaus: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsaus: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Sjokolade-pruimensous: geen allergenen

Kaapverdische saus: geen allergenen

Perisous: geen allergenen

Pindasous: pinda, soja,

Kerriesaus: ei, melk, gluten, soja, selderij

Chilisous: geen allergenen

Ananassous: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Chakalaka-sous: gluten

Kokosmelk: geen allergenen

Vloeibare boter Koksgoud: geen allergenen

Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:

Rauwkost: mosterd

Mayonaise: geen allergenen

Afrikaanse Mieliepap: geen allergenen

Rijst: geen allergenen

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek en cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijck
Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

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

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: Koeksister: gluten
ijs en slagroom: ei, melk

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, noten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljroomijs en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja
kan ook glutenvrij en melkvrij

Kersies Tert

Kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met cheeky chocolate roomys en soya-room
Allergenen taart: noten/ Allergenen ys: geen/ room: soja

Sorbet

vanieljroomys met vrugjes, aarbeiensous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, kan sporen van noten bevaten

Notencoupe

vanieljroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en

ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten
en kokosnoot
Allergenen: noten in de granola

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessen
Allergenen: geen

Banana

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banaan,
sjokoladesous en soya-room
Allergenen ys en sous: geen / room:soja

Lactosevrije koeksister

met 2 bollen waterijs: mango en aarbei
Allergenen: gluten

Lactosevrije pannenkoek

met bol waterijs: mango of aarbei naar keuze en sjokoladesous
Allergenen: gluten, ei

Aardbeiensaus: geen allergenen

Preiselbeerensaus: geen allergen

Chocoladesaus: geen allergenen

Caramelsaus: geen allergenen

Kindermenu

Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Kipcocktail

Ei, melk

saus Ei

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier

saus Ei

Carpaccio van runderbiefstuk met pesto, notenmelange en kaas

Melk, noten

pesto Melk, noten, kan sporen van pinda's en sesam bevatten

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Vissticks

Gluten, vis

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Groentefrikadel van 7 soorten groenten

Gluten, ei, melk, soja

Afrikaantje

Mannetje van kip met armpjes van kipburger, kipnugget als lijf

en kipgehaktballetje als hoofd 75 gram

Gluten, melk, ei, soja, selderij, mosterd

Biefstukje van het Friander kalf 90 gram

Geen allergenen

Wiener kipschnitzel

Gluten

Kipfilet

aromazout selderij

Gamba's

Schaaldier

Krokodil

Marinade schaaldier

Nagerechten

Danoontje

melk

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Chocolademousse

Melk, soja

Bananenys of chocolade-ys met banaan

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Fruitijsje

diverse soorten | Geen allergenen

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Appelmoes: geen allergenen

Pindasaus: pinda, soja, ei, melk

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk