

# 3 gangen € 32,50

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 10,--

Soep € 7,--

Hoofdgerecht € 22,-- *vegan € 20,--*

Nagerecht € 7,50

## VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

### **Green Kebab Salad** ook vegan en lactosevrij

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

### **Cocktail Zanzibar**

Stukjes kipfilet met fruit en cocktailsaus. Ook lactosevrij

### **Salm & Paling & Garnaal**

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met rijke cocktailsous.  
Kan ook lactosevrij zonder palingmousse

### **No Tuna** ook vegan en lactosevrij

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

### **Poké Bowl** ook vegan en lactosevrij

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

### **Botervis** ook lactosevrij

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

### **Carpaccio** *Kan ook lactosevrij*

dun gesneden biefstuk van de haas met versgemalen peper, notenmelange en geschaafde kaas.

# Hoofdgerechte

## **Groentecurry** *ook vegan mogelijk*

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

## **Afrikaanse Biryani** *ook vegan mogelijk*

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

## **Jackpot** *Vegan*

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

## **Peri Peri**

Zachte kipfilet, op lage temperatuur gegaard, met periperisous, bietjie skerp

## **Steak** (+ € 5,--)

van Lakenvelder, Hereford of Belgisch blauw. Het hele jaar lopen deze runderen buiten op Landgoed de Hoevens, waar ze alleen maar gras en kruiden eten. Door de vakjury uitgeroepen tot lekkerste rundvlees van Nederland

## **Zebra & krokodil** (+ € 2,--)

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

## **Volstruis** (+ € 7,50)

Exclusief en zeer beperkt verkrijgbaar: verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, worel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

## **Sauzen en garnituren (ook lactosevrij)**

Kaapverdise sauce (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli), townshipsous, pirisous, ananassaus, soete uisous, chilisous, smokey bbq-sous, creamy cheese style sauce en Mrs. Balls original chutney

## **Bij de hoofdgerechten wordt standaard glutenvrij en lactosevrij geserveerd:**

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

# Nageregte

## Geit en schaaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek, jonge schapenkaas van de Schaepepdijck en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

## Modder

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room

## Dame Blanche

Vanieljeromys met chocoladesaus en geklitste room  
*kan ook vegan*

## Notencoupe

Vanieljeromys en sjokolade-roomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room *kan ook vegan*

## Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

## Orange Brownie *vegan*

Brownie met sinaasappel en mango-sorbetys

## Sorbet

Bananenroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room  
*kan ook vegan*

## Coco Dream *vegan*

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

## Fris toe *vegan*

Waterijs in de smaken mango en aardbei met bloue bessen

## Dom Pedro (+ € 2--)

Vanieljeromys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

# Kindermenu glutenvrij

3 gangen € 15,--



## **Voorgerechten**

**Popcorn**

**Garnalencocktail**

Van Noorse roze garnalen met cocktailsaus

**Gerookte salm**

**Vitamientje**

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

**Kipcocktail**

Gerookte kip met fruit

**Maiskolf**

warm

**Knijpfruit Zonnatura**

Appel/banaan

## **Hoofdgerechten**

**Pannenkoek**

**Kroket**

**Frikadel**

**Kipfilet**

## **Groentekroket**

vegan

## **Witvis (+ € 2,-)**

100 gram victoriabaarsfilet

## **Krokodil (+ € 2,-)**

Kruidige stukjes krokodil

## **Bijgerechten en Sauzen**

**Ketchup, curry, cocktailsaus**

€ 0,50

**Appelmoes**

€ 1,-

**Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer**

€ 2,50

## **Desserts**

### **Kinderijs**

Roomijs met vruchtjes en slagroom

### **Aardbei-waterys, mango-waterys of chocolade-ys**

met slagroom

### **Dame Blanche**

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

### **Chocolademousse met slagroom**