

# 3 gangen € 28,50

**Op zaterdag en feestdagen + € 2,-**

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,50

Hoofdgerecht € 22,- *vegan* € 20,-

Nagerecht € 7,50

## KOUDE VOORGEREGTE

### **Green Kebab Salad** *vegan*

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

### **Tompoes** *vegan*

Muhamarra (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeeviersalade en Bulgur op flatbread, gearneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

### **Beetgrypie** *vegan*

Tortillawrap met guacamole, couscous, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

### **Bietencarpaccio** *vegan*

Met notenmelange, zoetzure appel en Libanees brood met avocadohummus

### **Tuna Salad** *vegan*

“Tonijn” en “zalm” op een salade van courgettereepjes, tomaatjes, cornichons, olijven, zeewier, no parmesan en no mozzarella

### **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 garnaaletjes met ryke cocktailsous

## **Botervis**

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

## **Biltong**

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

## **Carpaccio**

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

# **WARME VOORGEREKTE**

## **Chakalaka-hoedjes** *vegan*

Champignonhoedjes gevuld met pittige groentenmix en kaas

## **Hazelaar** *vegan*

Sandwich van gebrande hazelnoten met sous van cacao

## **Knoffelgamba's** (+ € 2,--)

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

## **Viskoekjes**

Van tongschar, rode curry, kousenband en basilicum met Rotterdamse krotenmosterd

## **Wormen op Safari**

Ragout van fazant met een topping van meelwormen

## **Tamatiesop** (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

## **Harira** *vegan*

Outentieke Noord-Afrikaanse linzensoep met kurkuma en komijn, gegarneerd met hummus, gepofte rijst en zonnebloempitten

## **Slangensoep**

Wereldse Marrokaanse lensiesop (linzensoep) met gerookte paling

# HOOFDGEREGTE

## **Samoosa** *vegan*

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

## **Jackpot** *vegan*

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

## **Bunny Chow** *vegan*

Gerecht uit Durban: aardappelen, bonen, “bacon”, vleestomaten en uien, gegaard in een milde kruidenmix van kurkuma, komijn, laos en knoflook, geserveerd in een broodbun

## **Vegan Steak** *vegan*

Met couscous en goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk

## **Worst Case Scenario** *vegan*

Beyond worst en kroketjes van eekhoortjesbrood met peulvruchtenpasta, oesterzwammen en periperisous

## **Groentecurry**

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

*kan ook **vegan** met tempeh of kipstuckjes*

## **Afrikaanse Biryani**

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

*Kan ook **vegan** met tempeh of kipstuckjes*

## **Salige Salm**

Zalmfilet uit de oven met Kaapverdise sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper en chilli

## **Smoorvis**

Meervalfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden

## **Bobotie**

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

## **Peri Peri**

Zacht gegaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

## **Vry Bosvark (+€ 2,--)**

Varken uit het bos (wild zwyn) met sampioenroomsous

## **Steak**

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous van groen pepers

## **Takbok (+ € 2,--)**

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla:  
beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

## **Zebra & krokodil (+€ 2,--)**

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

## **Kombinasie (+ € 2,--)**

Gare eendenpoot en wildworst van lokaal wild met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk

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

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

# **Nageregte**

## **Geit en schaap kaasbord**

De Jong's geitenbrie met fenegriek 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

*kan ook vegan met bananenroomys en soja-room*

### **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanieljeroomys 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

### **Like Cheese** *(vegan)*

Feta, Rockvoort en smeerkaas met roggebrood, appelstroop, druiven en noten

### **Coco Dream** *(vegan)*

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

### **Kersies Tert** *(vegan)*

Kersen-frangipane tart met amandelschaafsel, cheeky chocolade roomys en soya-room

### **Orange Brownie** *(vegan)*

van pure sjokolade met een laagje sinaasappel en bol mango-sorbetys

### **Banana** *(vegan)*

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banana, sjokoladesous en soya-room

### **Fristoe** *(vegan)*

Waterijs: mango en aarbei


### **Dom Pedro** (+ € 2,-)

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

## **KINDERMENU**

**3 gangen € 15**

## Voorgerechten

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

## Hoofdgerechten

- Kipkorn 
- Bieterballen  *vegetarische bitterballen van rode bietjes*
- Kipfrikadel *minder zout minder vet*
- Kroket *Bourgondier 100 gram*
- Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*
- Vissticks *Iglo*
- Gamba's (+ € 2,-) *5 stuks gepeld. Er zit nog een staartje aan*
- Zalmfilet (+ € 2,-)
- Pasta Bolognese *penne met bolognesesaus*
- Krokodil (+€ 2,-) *kruidige stukjes krokodil op een spies*
- Kipfingers *van malse kipfilet*

## Nagerechten

- Danoontje *kinderkwark*
- Brownie
- Dame Blanche *vanillerooms met chocoladesaus en slagroom*
- Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*
- Chocolademousse *met slagroom*
- Suikerwafeltjes *met slagroom*
- Chocolade-ys *met banaan*
- Aardbei-waterys of Mango-waterys *met slagroom*
- Fruitijsje