

Gezond eten en aandacht voor ons milieu

Dat vinden wij belangrijk.

Daarom gebruiken wij steeds meer plantaardige producten in onze gerechten.

Standaard plantaardig: brood en boter, mayonaise, cappuccino, slagroom

Wij frituren in olie zonder palmvet en genetisch gemanipuleerde oliën (GMO-vrij)

3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,-- Soep/Hoedjes € 8,50 Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 8,50

VOORGERECHTE

Kebab Salad *plantaardig*

Döner kebab met couscous, linzen, hummus, bloue bessen, mango en papaya

Krummelkaasslaai *vegetarisch, kan ook plantaardig*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, rucola, dadelstukjes, avocado-mayonaise

Poké Bowl *plantaardig*

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

Tuna *plantaardig*

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade

Big Mama op Safari

Kip in sagte geelwortelsous(kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten, een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

Biltong

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

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

Keniaanse hoedjes *plantaardig*

Champignonshoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"
met creamy cheese style saus

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Sampioensop *plantaardig*

Creamy champignonsoep

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

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

Broodje Aap *plantaardig*

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccaciabun met smokey bbq-saus

Exotisch lam *plantaardig*

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak,
Gekruid met pijnboompitten en peterselie.
Geserveerd met sinaasappelsaus

Choco-krummel-steak *plantaardig*

3-D geprinte biefstuk met spannende kersen-cacao-saus en hartige kruimels

Jackpot *plantaardig*

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

Groentecurry *kan ook plantaardig*

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

Smoorvis

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

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,fazant) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en mango-chutney

Chakalaka-kip

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

Beesvleis

Runderbiefstuk met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

Takbok (+€ 5,--)

Malse hertenbiefstuk met romige sous van groen pepers

Krokodil (+€ 5,--)

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een wildworstje van lokaal geschoten wild (ree, wild vark, gans, fazant, haas) met grondboontjiesous (pindasaus)

Volstruis (+€ 10,--)

Terug van weggeweest zolang de voorraad strekt: verse struisvogelbiefstuk Uit Oudtshoorn met champignonroomsaus

Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,50) *plantaardig*

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en Lady Blue bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

Modder *kan ook plantaardig*

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche *kan ook plantaardig*

vanieljerroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie *kan ook plantaardig*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Kersies Tert *plantaardig*

kersentaart met sjokolade-ys en geklitste room

Raw Cake *plantaardig en suikervrij*

taartje van onbewerkte ingrediënten: chocola, dadels, ahornsiroop, amandelen, hazelnoten

Sorbet *kan ook plantaardig*

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe *kan ook plantaardig*

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY *plantaardig*

Sjokolade-ys en kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot en geklitste room

Coco Dream *plantaardig*

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

Fris toe *plantaardig*

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen

