

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 VOORGERECHTE

Notenslaai

6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neuten en droë vrugte

Tonyn & Avocado

Halve avocado, gevuld met chef's tonynsalade

Green Kebab Salad

Biologisch quinoa, linzen, hummus, blauwe bessen en mango met vleesvrije döner kebab

Big Mama's Slaai

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise

Tornado (+ € 2,--)

Landhapjes: zwynsham, eend, fazant, nylgans en paté van gevogelte

Biltong

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

geroosterde soetrissie (paprika)

Carpaccio

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

WARME VOORGEREKTE

Keniaanse hoedjes

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,
Lekker op smaak en gebruind 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 kameel met een topping van meelwormen

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Wortel-sinaasappelsoep

Frisse licht pittige soep met chilli, kokosmelk en geitenkaaskruiden

HOOFDGEREGTE

Samoosa

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

Kan ook veganistisch

Lam & Couscous

Stoofpotje van vegetarisch “lam” met couscous en chili sin carne

Roerbraai

Baksel van peer, amandels en bloue kaas met
Bieterballen van rode biet en gewokte groenten

Groentecurry

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

 kan ook veganistisch met “kipstukjes” 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 veganistisch met tempeh

Salige salm

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tym en rozemaryn

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvars vis
(dorade, roodbaars, heilbot en meerval) met Kaapverdische
sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper, chilli en gember

Smoorvis

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde
kabeljauw, gebakken en gesmoord

Potjiekos

Kruidige stoofpot van diverse vleessoorten:
ree, hert, wild zwijn, fazant, haas, kalkoen

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis
(koei en hoender), appelkoos, rozijnen, konfyt en kruiden

Dikke billen (+ € 2,--)

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met salm en met romerige kreeftensous

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 mayonaise

Extra Side orders:

Friet van zoete aardappel € 3,50

Gebakken champignons € 3,50

Warme maiskolf € 4,50

Champignonroomsaus, Pepersaus , Kreeftensaus, Pindasaus,
Periperisous € 2,50

Nageregte

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek en cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijk

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
chunky monkey: banaan met walnoten en chocobanaantjes
peanutbutter: met stukjes pindakaas omhuld met chocolade

Dom Pedro (+ € 2,--)

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokola