

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

VOORGEREKTE

Tuna Salad (vegan)

Sashimi van "tonyn" op een salade van haricot verts, courgetteermpjes, tomaatjes, olijven, no parmesan en no mozzarella

geen allergenen

Green Kebab Salad (vegan)

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

hummus	sesam
kebab	soja
dressing	sulfiet

Tompoes (vegan)

Muhamarra (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeewiersalade en

Bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

gluten, noten, sesam, soja, sulfiet

Beetgrypie (vegan)

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

gluten

Bietencarpaccio (vegan)

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 garnaltjes met ryke cocktailsous

vis, schaaldier
palingmousse melk

Botervis

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, groentebulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)
met Libanees brood en avocadohummus

saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	geen allergenen
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

Amsterdamse uienrelish: selderij, sulfiet

Rode uiensaus: geen allergenen

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Harira (vegan)

Outentieke Marokkaanse linzensoep met kurkuma en komijn

soja, selderij, sulfiet

HOOFDGEREGTE

Bobotie

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

Gluten, ei, soja

Samosa (vegan)

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk

gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, seitan (tarweburger) en pastinaak

Gluten, melk, soja

samosa	gluten
--------	--------

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

Jackpot (vegan)

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

Geen allergenen

Bunny Chow (vegan)

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

brood	gluten
-------	--------

bacon	soja
-------	------

Groentecurry

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

Met groentebulgur en kipfilet

Kan ook vegan met kipstuckjes

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

tempeh/kipstuckjes	soja
--------------------	------

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 kipstuckjes

groenten	selderij
tempeh/kipstuckjes	soja

Salige Salm

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

vis

Smoorvis

Victoriabaarsfilets in paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerd

vis

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous van groen pepers

sous	Gluten, ei, melk, selderij
------	----------------------------

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn).

Malse filet op lage temperatuur gegaard met sampioenroomsous

sous: gluten, ei, melk

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
sous	sulfiet

Fazant & Wors

Fazantenfilet en wildworst van lokaal wild met goed gevulde townshipsous met tomaat, aubergine, ui en knoflook. Let op: de fazant is geschoten wild dus er kan nog een kogeltje in zitten

wildworst	gluten
sous	geen allergenen

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
Pindasaus: pinda, soja,
Kerriesaus: ei, melk, gluten,soja, selderij
Chilisous: geen allergenen
Ananassaus: 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 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: ei, melk, noten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

Orange Brownie

pure sjokolade met een laagje sinaasappel en bol mango-sorbetys
Allergenen: noten, soja

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljroomijs en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja

Like Cheese

No Feta, Rockvoort en no-smeerkaas met roggebrood, appelstroop, druiven en noten
Allergenen: gluten, noten

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

vanieljerroomys met vrugjes, aardbeiensous
en geklitste room
Allergenen: ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Notencoupe

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten

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

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Bitterballen, vegan

Gluten, selderij, soja, lupine

Kipcorn, vegan

Gluten, soja

Knakworst, vegan

Gluten, soja

Kipfingers, gepaneerde stukjes kipfilet

Gluten, selderij

Zalmfilet 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen

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

Chocolade-ys met banaan

geen allergenen

Aardbei-waterys of Mango-waterys

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

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk