

3 gangen € 28,50

Op zaterdagen 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

VOORGEREGTE GLUTENVRIJ

Cocktail Zanzibar

gerookte hoender met fruit en sherry-cocktailsaus. Kan lactosevrij

Tuna Salad ook vegan en lactosevrij

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

Makreel ook lactosevrij

Gerookte makreel op bietencarpaccio met notenmelange, zoetzure appel en avocadohummus. Kan ook vegan

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis ook lactosevrij

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Carpaccio

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

Deksels

champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas

Knoffelgamba's (+ € 2,--) ook lactosevrij
Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensaus.

Viskoekjes ook lactosevrij
van tongschar, rode curry, kousenband en basilicum met Rotterdamse krottenmosterd.

Slangensoep ook lactosevrij
Wereldse Marokkaanse lensiesop (linzensoep) met gerookte paling
Kan ook vegan

Hoofdgeregte

Jackpot
"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou en santen, geserveerd met gebakken ananas en ananassaus op groenterijst
vegan

Groentecurry
van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met groentebulgur en kipfilet
Kan ook vegan met tempeh of kipstuckjes

Worst Case Scenario
Beyond worst, gemaakt van doperwtjes, met pasta van peulplante, oesterzwammen en periperisous
vegan

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 vegan met tempeh of kipstuckjes

Salige Salm
Zalmfilet uit de oven met Kaapverdise sous: fris, zoetzuur met een vleugje klapper en chili

Smoorvis
Meervalfilets, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden

Peri Peri

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

Steak

Beesvleis (runderbiefstuk) met sous naar keuze

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

Sauzen en garnituren

Pindasaus, Kaapverdise saas (fris, zoetzuur met een vleugje kokos en chilli, townshipsous, Knoffelsous(knoflooksous), pirisous, ananassaus, soete uisous, chilisous, sigeunersous, sjokoladesous met specerijen 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

Alle hoofdgerechten kunnen lactosevrij

Met onderstaande sauzen:

Pindasaus, Knoffelsous (knoflooksous), periperisous, soete uisous, Ananassaus, Kaapverdise saas (sweet&sour), townshipsous, chilisous, sjokoladesous met specerijen en Mrs. Balls original chutney

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord

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

Modder

Luchtige bruine chocolademousse met geklitste room

Dame Blanche

Fanieljeroomys met chocoladesaus en geklitste room

Notencoupe

Fanieljeroomys met pecannoten,
karamelsous en geklitste room

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Sorbet

Fanielroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream

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

Banana

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banaan,
sjokoadesous en soya-room **vegan**

Fris toe

Waterijs in de smaken mango en aardbei met blouwe bessen
vegan

Kersies Tert

kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met
cheeky chocolate roomys en soya-room **vegan**

Dom Pedro (+ € 2--)

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Orange Brownie

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

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

Pasta Bolognese

Penne met bolognesesaus

Zalmfilet (+ € 2,--)

100 gram

Krokodil (+ € 2,--)

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

Gamba's (+ € 2,--)

5 grote gepelde garnalen, er zit nog een staartje aan

Bijgerechten en Sauzen

Ketchup, curry, cocktailsaus	€ 0,50
Appelmoes	€ 1,--
Pindasaus, pepersaus	€ 2,--
Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer	€ 2,50

Desserts

Danoontje

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Chocolade-ys

met banaan

Aardbei-waterys of mango-waterys

met slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse met slagroom