

# 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

## VOORGERECHTE

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

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

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

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

### **Tompoes** *vegan*

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

### **Beetgrypie** *vegan*

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

### **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 garnaaftjes 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

### **Tamatiesop** (tomatensoep)

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

### **Harira** *vegan*

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

## **HOOFDGEREGTE**

### **Salige Salm**

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

### **Groentecurry**

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel,  
courgette, paprika met bulgur en kipfilet  
*kan ook **vegan** met kipstuckjes*

### **Peri Peri**

Zacht gegaarde kipfilet met periperisous, bietjie skerp

### **Vry Bosvark** (+€ 2,--)

Varken uit het bos (wild zwyn) met sampioenroomsous

### **Steak**

Beesvleis (runderbiefstuk) met romige sous van groen pepers

### **Takbok** (+ € 2,--)

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

## **Fazant & Wors**

Fazantenfilet en wildworst van lokaal wild met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk.

Let op: de fazant is geschoten wild dus er kan nog een kogeltje in zitten.

# **Afrika-spesialiteit:**

## **Samosa** *vegan*

Driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, seitan (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

## **Smoorvis**

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden

## **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*

## **Bobotie**

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos(abrikoos), rozyne, konfyt en kruie

## **Zebra & krokodil** (+€ 2,-)

Gebakken zebra- en krokodilsteak uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

### **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 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 vanieljroomys en geklitste room  
*kan ook vegan met bananenroomys en soja-room*

### **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room

### **Modder**

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

### **Dame Blanche**

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room

### **Brownie**

Sjokoladebrownie met vanieljroomijs en geklitste room

### **Sorbet**

vanieljroomys met vrugjes, aarbeiensous  
en geklitste room

### **Notencoupe**

vanieljroomys 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 ovegebakken 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

Knijpfruit  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 

Bitterballen 

Knakworst 

Kipfrikadel *minder zout minder vet*

Kroket *Bourgondier 100 gram*

Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*

Zalmfilet (+ € 2,-)

Krokodil (+€ 2,-) *kruidige stukjes krokodil op een spies*

Kipfingers *van malse kipfilet*

#### **Nagerechten**

Danoontje *kinderkwark*

Brownie

Dame Blanche *vanilleroomys 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