

# **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
- Sulfiet
- Vis
- Weekdieren

# VOORGEREKTE

## Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook plantaardig met no feta)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes

melk, gluten, soja
--------------------

## Afrikaanse Poké (plantaardig)

Afrikaanse versie van de poke bowl met quinoa, hummus, avocado, bloue bessen, mango en vijg

hummus	sesam
--------	-------

## Tuna (plantaardig)

Sashimi van "tonyn", gedroogde en gerookte tuinbonen

soja, dressing: mosterd
-------------------------

## Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk
dressing	mosterd

## Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade

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

## Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk
pittenmix	noten

## Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

# HOOFDGEREGTE

## Bobotie

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

Gluten, ei, soja
------------------

## Butterchicken (plantaardig)

Kruidige romige cashew-tomatensaus met vegan kip

Kip: soja
-----------

Saus: noten
-------------

## Groentecurry (plantaardig)

Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een vegan steak

steak	soja
-------	------

curry	Soja, selderij
-------	----------------

## Jackpot (plantaardig)

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe

met gebakken pynappel en ananassaus

Geen allergenen
-----------------

## Smoorvis

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

vis
-----

## Pienk Salm

Roze zalmfilet op die vel gebraai (op de huid gebakken)

vis
-----

## Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

schnitzel: gluten
-------------------

sous: gluten, ei, melk
------------------------

## Tournedos

Biefstuk van de haas met een ryke sous van 3 kleure pepers

geen allergenen
-----------------

## Zebra

Biefstuk van zebra van de grote Savannah met goed gevulde sampioenroomsous

Saus: gluten, ei, melk
------------------------

## **Krokodil**

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal geschoten wild met Kaapverdise saas

worst: gluten

Pepersaus: geen allergenen  
Champignonsaus: ei, gluten, melk  
Soete uisous: geen allergenen  
Kaapverdise saas: geen allergenen  
Mango-relish: geen allergenen  
Mrs. Balls original chutney: sulfiet

### ***Bij hoofdgerecht geserveerde garnituren:***

Rauwkost: mosterd  
Mayonaise: geen allergenen  
Stamppot: mosterd  
Rijst: selderij

# Nageregte

## Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room  
Allergenen: gluten, melk, ei, noten

## Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade  
Allergenen: soja

## Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room  
allergenen soja

## BOUNTY

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, en geklitste room  
Allergenen: geen

## Brownie

*kan ook plantaardig: noten, gluten, soja*  
Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room  
Allergenen: gluten, melk, ei, soja

## Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous  
en geklitste room  
Allergenen: soja

## Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room  
Allergenen: noten, soja

## Coco Dream

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aardbeisous en bloue bessens  
Allergenen: noten, soja

## Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en bloue bessens  
Allergenen: geen

Sauzen: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen

# Kindermenu

## Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

## Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Bitterballen, plantaardig

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus en kaas

Gluten, melk

Nuggets, plantaardig

Gluten

Kipschnitzel 115 gram

Gluten

Witvis 100 gram

vis

## Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Geen allergenen

Cocktailsaus kind: geen allergenen  
Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd  
Tomatenketchup: geen allergenen  
Curry Hela: mosterd, selderij  
Spaghettisaus: geen allergenen  
Appelmoes: geen allergenen  
Champignonroomsaus: gluten, ei, melk  
Peppersaus: geen allergenen  
Vanieljeroomys: soja  
Slagroom: geen allergenen