

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

Green Shawarma Salad (vegan)

No chicken shawarma met couscous, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

hummus	sesam
shawarma	soja
dressing en papaya	sulfiet

Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook vegan met no feta)

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes, avocadomayonaise

melk, gluten
vegan: gluten

No Tuna (vegan)

Sashimi van "tonyn" op bladspinazie, gedroogde en gerookte tuinbonen, no parmesaan

soja, dressing: mosterd

Poké Bowl (vegan)

Avocado, edamame, zeewiersalade, crispy mais, no feta, quinoa, druiven, passievrucht

soja in no feta

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk
dressing	mosterd

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 op Safari

Kip in sagte geelwortelsous(Kerrie), bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten

een topping van meelwormen, Libanees brood en hummus

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

Keniaanse hoedjes (vegan)

Champignonhoedjes gevuld met lekker gekruide "filet americain"

met creamy cheese style saus

vulling	gluten, soja
saus	geen allergenen

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Sampioensop (vegan)

Creamy champignonsoep

soja

Brood: gluten

Knoflooksaus: geen allergenen

Frambozendressing: geen allergenen

Mosterd-dille dressing: mosterd

Glaze balsamico: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

Creamy cheese style saus: geen allergenen

Rode uiensaus: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Bobotie

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

Gluten, ei, soja

Exotisch lam (vegan)

Van het Midden-Oosten: gebraaide lamsrol barstend van de rijke lamssmaak, gekruid met pijnboompitten en peterselie.

Geserveerd met bananenbloesem en sinaasappelsaus

Soja, gluten(gerst), mosterd

saus | geen allergenen

Choco-krummel-steak (vegan)

3-D geprinte biefstuk met spannende kersen-cacao-saus en hartige kruimels

gluten(gerst), mosterd

saus | gluten, sulfiet

Jackpot (vegan)

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou met gebakken pynappel en ananassaus

Geen allergenen

Quiche *vegan*

Hartig taartje van Afrikaans gekruide linzen, erwten, paprika en ui met puree van Hokkaido pampoent, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

Gluten, mosterd, soja, sulfiet

Groentecurry (kan ook vegan)

Kipfilet met curry van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette en paprika

soja, selderij

Broodje Aap (vegan)

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccacciabun met smokey bbq-saus

broodje: gluten

burger: geen allergenen

saus: mosterd

Smoorvis

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

vis

Takbok

Malse hertenbiefstuk met romige sous van groen pepers.

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

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

Olifantenoer

220 gram hoenderschnitzel met sampioenroomsous

gluten, melk / saus: gluten, melk, ei

Krokodil

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil en een worstje van lokaal geschoten wild (ree, wildvark, gans, fazant, haas) met grondboontjiessous (pindasaus)

worst	gluten
sous	pinda, gluten, mosterd, soja

Volstruis

Exclusief en zeer beperkt verkrijgbaar: verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn Zuid Afrika, met goed gevulde townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel, augurk (lijkt op Stroganoffsous)

geen allergenen

Pepersous: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsous: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Pindasous: pinda, gluten, mosterd, soja

Kaapverdische saus: geen allergenen

Sinaasappelsaus: gluten, soja, sulfiet

Kersen-choco-sous: gluten, sulfiet

Perisous: geen allergenen

Ananassous: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Smokey bbq-sous: mosterd

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, jonge schapenkaas van de Schaepsdijck en Lady Bleu bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk

Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

baksel van sojamelk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Allergenen: gluten, ei, soja, lupine

Heuningtert

Warme honingtaart met vanilleroomys en geklitste room

Allergenen: ei, melk, noten

Dom Pedro

Vanieljeroomys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Allergenen: melk, ei, noten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

met vegan vanille-ys: allergenen soja

Allergenen: ei, melk

BOUNTY

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot en geklitste room

Allergenen ys: geen/ slagroom: melk / kan ook vegan soja-room: soja

Brownie *kan ook vegan: noten*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Allergenen: gluten, ei, melk, soja

Kersies Tert

Kersentaart met vanieljeroomys en geklitste room

Allergenen: ei, melk

met vegan vanille-ys: allergenen soja

Raw Cake

Suikervrij taartje van onbewerkte ingrediënten: cacao, dadels, ahornsiroop, amandelen, hazelnoten

Allergenen: noten, sesam

Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous

en geklitste room

met vegan vanilla-ys: allergenen soja

Allergenen: melk in geklitste room

Notencoupe

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room
Allergenen: ei, melk, noten
met vegan vanille-ys: allergenen soja

Coco Dream

Kokosyoghurt 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

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

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Bitterballen, vegan

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus, vegan

Gluten

Gehaktballetjes, vegan

Gluten, ei, soja

Kipfingers, gepaneerde stukjes kipfilet

Gluten, selderij

Witvis 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen

Krokodil

geen allergenen

Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

kan met vegan vanille-ys: soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

kan met vegan vanilla-ys: soja

Chocolademousse

Melk, soja

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Spaghettisaus: geen allergenen

Appelmoes: geen allergenen

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Pepersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk