

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

Kebab Salad (plantaardig)

No chicken shawarma met quinoa, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	geen allergenen
dressing en papaya	sulfiet

Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook plantaardig met no feta)

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

melk, gluten, soja

Soetbataat-slaai (plantaardig)

Zoete aardappel, red root relish, muhammara, avocado, vijg

aardappelsalade	mosterd, selderij
muhammara	gluten, noten

Tuna (plantaardig)

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

soja, dressing: mosterd

Bietje Foie Gras (plantaardig)

Gerookte biet, ganzelever van cashewnoten, kip-kerrie, appel, pompoenpitten

kip-kerrie: mosterd, selderij, sulfiet
Foie gras: noten, sesam, soja

Salm & Paling & Garnaal

Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaftjes met rijke 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

Carpaccio

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

melk, noten	
pesto	Melk
pittenmix	noten

Regenboogbuns (plantaardig)

Kleurrijke gestoomde buns, zeer gevarieerd gevuld met groenten, noedels, rijst en paddestoelen

gluten, sesam, soja

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Sampioensop (plantaardig)

Creamy champignonsoep

soja

Brood: gluten

Knoflooksaus: geen allergenen

Frambozendressing: geen allergenen

Mosterd-dille dressing: mosterd

Glaze balsamico: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: geen allergenen

Creamy cheese style saus: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Bobotie

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

Gluten, ei, soja

Exotisch lam (plantaardig)

Gebraaide köfte barstend van de rijke lamssmaak met een heerlijk kruidige curry

Soja, gluten(gerst), noten, mosterd

Surf & Turf (plantaardig)

Tournedos, gamba's en coquilles van koningsoesterzwam met teryakisaus

tournedos	soja
saus	gluten, sesam, soja
gamba	soja
coquilles	mosterd

Jackpot (plantaardig)

"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou met gebakken pynappel en ananassaas

Geen allergenen

Samosa (plantaardig)

Afrikaans gekruide groenten in flapjes met chilli sin carne en sinaasappeltempé

Gluten, mosterd, selderij

Groentecurry (kan ook plantaardig)

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

soja, selderij

Broodje Aap (plantaardig)

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 saas (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

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

schnitzel: gluten
sous: gluten, ei, melk

Tropiese eend

Boerderij-eendenborst en een wildworstje van lokaal geschoten wild met soet-pittige tropical mango relish

worst	gluten
-------	--------

Koeisteak

Runderbiefstuk met 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 sous: geen allergenen

Sinaasappelsous: gluten, soja, sulfiet

Mango-relish: geen allergenen

Teryaki-sous: gluten, soja, sesam

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 schaaap 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, soja

Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Allergenen: soja

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Allergenen: melk

kan ook vegan zonder allergenen in de mousse

Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

allergenen soja

BOUNTY

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

Allergenen: geen

Brownie *kan ook plantaardig: noten*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Allergenen: gluten, 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 preiselbeerensous en
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot
Allergenen: noten in de granola

Fris toe

Waterijs: mango en aarbei en blauwe bessen
Allergenen: geen

Aardbeisous: geen allergenen

Preiselbeersous: geen allergenen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: geen allergenen

Vanieljerous: 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

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier
saus Ei

maiskolf

Allergenen: geen

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

Kipfilet

geen allergenen

Nagerechten

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

soja

Chocolademousse

Melk, soja

kan plantaardig zonder allergenen

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Vers Fruit

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

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

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen