

3 gangen € 27,50

Op zaterdagen en feestdagen + € 2,-

Voor- Hoofd- Nagerecht of koffie/thee

Liever geen 3 gangen:

Voorgerecht € 10,-

Soep € 6,-

Hoofdgerecht € 20,-

Nagerecht € 7,-

Glutenvrij

Koude voorgeregte

Cocktail Zanzibar

stukjes gerookte hoender met fruit en sherry-cocktailsaus. Kan ook lactosevrij

Notenslaai

6 soorten slaai, geprakt ei, noten, geitenkaas en tutti frutti. Kan ook lactosevrij

Green Kebab Salad ook lactosevrij

Biologische quinoa, linzen, hummus, bloue bessen, mango en papaya met vleesvrije döner kebab

Bietencarpaccio ook lactosevrij

met notenmelange, zoetzure appel en schuim van braambes-dragon

Tafelberg ook lactosevrij

gegrilde groenten op spinaziesla, gegarneerd met dadels en tomatencrumble

Salm & Garmaal

Gerookte salm en roze garnaltjes met ryke cocktailsous. Kan ook lactosevrij

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise, ook lactosevrij

Tornado (+ € 2,--)

Hertenham, eend, fazant en nylgans met mango chutney, ook lactosevrij

Carpaccio

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

Warme voorgeregte

Deksels *vegetarisch*

Champignonhoedjes gevuld met de Jong's geitenkaas

Knoffelgamba's

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensaus
Kan ook lactosevrij

Wortel-sinaasappelsoep

frisse licht pittige soep met chili, kokosmelk en geitenkaaskruiden


Pomodorigoep

Rijke soep van stukjes tomaat en verse groenten met garnering van courgettereepjes
Ook lactosevrij

Hoofdgeregte

Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met QUINOA en kipfilet in stukjes.

Kan ook  veganistisch met "kipstukjes" van de vegetarische slager

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  **veganistisch met Tempeh**

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvars vis (dorade, roodbaars, heilbot en zalm)

Smoorvis

In peper en knoflook gemarineerde kabeljauwfilet

Salige salm

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tijm en rozemarijn

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn)

Malse filet op lage temperatuur rosé gegaard met periperisous (bietjie skerp)

Takbok (+ € 2,--)

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

Zebra & krokodil

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Volstruis (+ € 2,--)

Sinds 5 jaar weer verkrijgbaar: verse struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn met een sagte pepersous

Dikke billen (+ € 2,--)

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met gerookte salm

Sauzen en garnituren

Pindasaus, kreeftensaus, Kaapverdische saus (fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chili

en gember, Knoffelsous(knoflooksaus), pirisous, soete uisous, chilisous, Mole puebla, 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, pirisous, soete uisous, Kaapverdise saas (sweet&sour), chilisous 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

Sorbet

Fanielroomys met vrugjes, aarbeiesous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met aardbeiesous en ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Fris toe

Waterijs in de smaken mango en aardbei

Ben & Jerry's

roomijs van amandelmelk
Chunky Monkey: banaan met walnoten en chocobanaantjes

Dom Pedro (+ € 2--)

Fanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade

Appeltaart

Met fanieljerroomys en geklitste room

Brownie

Met fanieljerroomys en geklitste room

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

Pomodorisoep

Rijke soep van stukjes tomaat en verse groenten

Hoofdgerechten

Pannenkoek

Kroket

Frikadel

Kipfilet

Biefstukje

Van het Friander kalf 90 gram

Krokodil

Kruidige stukjes krokodil op een spiesje 80 gram

Gamba's

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

Brownie

Met slagroom

Danoontje

Kinderkwark, 2 stuks met slagroom

Kinderijs

Roomijs met vruchtjes en slagroom

Dame Blanche

Roomijs met chocoladesaus en slagroom

Fruitijsje

diverse smaken, ook lactose- en E-nummervrij

Chocolademousse met slagroom