

# 3 gangen € 39,50

Voor-, Hoofd- en Nagerecht of koffie/thee

Prijzen losse gerechten als u minder dan 3 gangen eet:

Voorgerecht € 15,-- Soep € 8,50 Hoofdgerecht € 25,-- Nagerecht € 9,50

## VOORGERECHTE

### Salm & Paling & Garnaal

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

### Knollentuin

In Marokkaanse kruiden gemarineerde seldery op bietencreme, met gecaramelliseerde ui, zoete regendruppel-peppers en crispy mix van gepofte granen

### Truffelslaai

Truffelpaté, artisjokhart, broccolirijst, gepelde tuinbonen

### Krummelkaasslaai *vegetarisch*

De Jong's geitenkaas, zonnebloempitten, couscous, dadelstukjes

### Salige Salmcocktail

Heerlijke combinatie van sashimi van zalm met een romerige tonynsous

### Botervis *Carpaccio van botervis met tonijnsalade*

### Afrikaanse Poké

Afrikaanse versie van de poké bowl met quinoa, hummus, avocado, blauwe bessen, mango en vijg

### Biltong

Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en soetrissie(paprika)

### Kreef Kelkie

Cocktail van rivierkreeft en crabflakes met een tropiese kruidige sous van mango en curry

### Carpaccio *Gesneden koeivleis(rund), notenmelange, kaas en truffelmayonaise*

### Tamatiesop (tomatensoep) met een scheutje room en runderballetjes

# HOOFDGEREGTE

**Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:**

Friet, rijst, warme groente, rauwkost en mayonaise

## **Smoorvis**

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

## **Pienk Salm**

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

## **Vissersmaaltijd (+€ 5,--)**

Fijne seekos van 3 soorten gebakken dagverse vis: kabeljauw, zeewolf en heilbot met een eksie perfeksie Oralee-kreeftensous met crabflakes en brandy

## **Korma Kimchi** ✓

Marokkaanse stoof van pompoen, erwten, aardappel, amandel, rozijnen met een kimchiburger

## **Jackpot** ✓

Rendang van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boemboe en santen, met gebakken pynappel en ananassaus

## **Groentecurry** ✓

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

## **Afrikaanse Tikka** ✓

Oost Afrikaanse met hummus gevulde rotiplate, met Tikka Masala (kruidige romerige cashew=tomatenragout) en een plantaardige kipfilet

## **Chakalaka-kip**

Bietjie skerp: op lage temperatuur gegaarde kipfilet met pittige Zuid Afrikaanse groente-chillisaus

## **Bobotie**

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,ree) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en Mrs.Balls Original chutney

## **Chicken in Pyjama**

Kipfilet gevuld met oude kaas en overgoten met ryke tomatensous

## **Hoender**

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

## **Takbok (+€ 5,--)**

Malse hertenbiefstuk met een sous van 3 kleuren pepers

## **Tournedos (+€ 10,--)**

Biefstuk van de haas met rodeport-sous

## **Krokodil (+€ 7,50)**

In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal gechoten wild met pepersaus

# **Nageregte**

## **Heuningtert**

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room

## **Melktert**

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

## **Dom Pedro (+2,50) ✓**

Vanieljroomys, geklutst met koffielikeur, room en sjokola

## **Dame Blanche ✓**

vanieljroomys met sjokoladesous en geklitste room

## **Brownie**

Sjokoladebrownie met vanieljroomys  
en geklitste room

## **Sorbet ✓**

vanieljroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

## **Notencoupe ✓**

Vanieljroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

## **Coco Dream ✓**

Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aarbeisous en bloue bessen

## **Fris toe ✓**

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen