

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

KOUDE VOORGEREKTE

Notenslaai

6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neute en droë vrugte

Ei, melk, noten

Tonijn & Avocado

Halve avocado, gevuld met chef's tonijnsalade

Ei, gluten, melk, soja

Green Kebab Salad

Vleesvrije döner kebab met quinoa, linzen, hummus,

bloue bessen, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	soja
dressing	sulfiet

Tompoes

Muhamara (paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeeviersalade en

Bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

gluten, noten, sesam, soja, sulfiet

Beetgrypie

Tortillawrap met avocado, taboulé, kokosyoghurt,

Kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

taboulé	gluten
---------	--------

Bietencarpaccio

Met notenmelange, zoetzure appelstukjes en avocadohummus

noten, sulfiet

Makreel

Gerookte makreel met bietencarpaccio, notenmelange, zoetzure appelstukjes

en tonijnmayonaise

vis, noten

tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier

palingmousse	melk
--------------	------

Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnmayonaise

vis	
tonijnmayonaise	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's Slaai

Kip, bulgur, papaya, geroosterde pompoenpitten en sagte geelwortelsaus(kerrie)
met Libanees brood en avocadohummus

saus	Gluten, ei, melk, selderij, soja
bulgur	gluten, soja
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

Brood: gluten

Boter: melk, ook lactosevrij/vegan verkrijgbaar

Frambozendressing: geen allergenen

Frambozenvinaigrette: sulfiet

Marokaanse dressing: geen allergenen

Glaze balsamico: sulfiet

Glaze: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Kerriesaus: ei, melk, soja, selderij, gluten

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: ei

WARME VOORGEREGTE

Keniaanse hoedjes

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,

Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous

Gluten, melk, sesam, mosterd	
sous	Ei, selderij

Kan ook VEGA  met de Jong's geitenkaas

melk	
sous	Ei, selderij

Knoffelgamba's

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met tenensous

schaaldier	
dressing	Ei, melk, selderij

Wormen op Safari

Ragout van fazant met een topping van meelwormen

ragout	Gluten, melk
topping	Melk, noten, schaaldieren, weekdieren, sporen van pinda's en sesam
tortilla	Gluten, soja

Tomatensoep

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Uie sop

Smaakvolle uiensoep met een tikkie roosmaryn en tiemie

soja

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Tenensous: ei, melk, selderij

Soete uisous: geen allergenen

Kokosmelk: geen allergenen

HOOFDGEREGTE

Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis, appelkoos, Rozyne, konfyt en kruie

Gluten, ei, soja

Samoosa

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide groenten met vurige Chakalaka-relish, halloumi en pastinaak

Gluten, melk, soja	
samoosa	gluten
saus	gluten

Potjiekos

Kruidige stoofpot van Jackfruit (Afrikaanse vrucht), aubergine, courgette, bospeen en amandelen

Gluten, noten

Vegan Steak

Met couscous en goed gevulde townshipsous met tomaat, Aubergine, ui en knoflook

Gluten, soja

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika, Met bulgur en kipfilet in stukjes

Kan ook vegan met "kipstuckjes" (soja) van de vegetarische slager

curry	soja, selderij
bulgur	gluten

Afrikaanse Biryani

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met zoete aardappels, kipfilet en groenten, met smaakmakers als kardemom, kurkuma, komijn en kaneel.

Kan ook  met tempeh

groenten	selderij
tempeh	soja

Vissersmaaltijd

Fijne seekos: 3 soorten gebakken dagvars vis
(dorade, roodbaars en nijlbaars) met Kaapverdise
sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chilli en gember

vis

Smoorvis

In paprika, knoflook en rooiboskruiden gemarineerde kabeljauw

vis

Kalfsbiefstukjes

Met sampioenroomsous

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

Beesvleis pepersous

Runderbiefstuk met sous van groen pepers

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

Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

aromazout	selderij
-----------	----------

Tropiese kip

Stukjes kipfilet met tropisch fruit in sagte kerriesous

aromazout	selderij
sous	gluten, ei, melk, soja, selderij

Vry Bosvark

Varken uit het bos (wild zwyn).

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

geen allergenen

Takbok

Malse biefstuk van edelhert met mole puebla:

Beetje pittige sous vol specerijen, sjokolade en pruimen

sous	ei, melk
------	----------

Zebra & krokodil

Gebakken zebrabiefstukje uit Namibië en in Afrikaanse

Kruiden gemarineerde krokodil met Mrs. Balls original chutney

Zebra	melk
sous	sulfiet

Volstruis & Gamba's

Kombinasie van struisvogelbiefstuk en gamba's met goed gevulde townshipsous met tomaat, aubergine, ui en knoflook

gamba's	schaaldier
---------	------------

Tenensaus: ei, melk, selderij
Pepersaus: ei, gluten, melk, selderij
Champignonsaus: ei, gluten, melk
Townshipsous: geen allergenen
Soete uisous: geen allergenen
Kaapverdische saus: geen allergenen
Perisous: geen allergenen
Pindasous: pinda, soja,
Kerriesaus: ei, melk, gluten,soja, selderij
Chilisous: geen allergenen
Mrs. Balls original chutney: sulfiet
Chakalaka-sous: gluten
Kokosmelk: geen allergenen
Vloeibare boter Koksgoud: geen allergenen

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 en cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijk
Allergenen: melk,noten

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd
Allergenen: gluten, ei, soja, lupine

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, Knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: Koeksister: gluten
ijs en slagroom: ei, melk

Heuningtert

Warme honingtaart met vanieljroomys en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, noten

Soetkoekies

Koekieys(speculoos) met kruim van koekies en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja, lupine, kan sporen van noten bevatten

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room
Allergenen: melk, soja

Dame Blanche

vanieljroomys met chocoladesous en geklitste room
Allergenen: ei, melk

Brownie

Sjokoladebrownie met vanieljroomijs en geklitste room
Allergenen: gluten, ei, melk, soja
kan ook glutenvrij en melkvrij

Kers Bakewell Tert

Kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met bol bananenroomys (van amandelmelk)
Allergenen taart: noten/ Allergenen ys: soja,noten

Sorbet

vanieljerroomys met vrugjes, aardbeiensous
en geklitste room
Allergenen: ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Notencoupe

vanieljerroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk 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

Dom Pedro

vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade
Allergenen: ei, melk

Lactosevrije koeksister

met 2 bollen waterijs: mango en aarbei
Allergenen: gluten

Lactosevrije pannenkoek

met bol waterijs: mango of aarbei naar keuze en sjokoladesous
Allergenen: gluten, ei

Aardbeiensous: geen allergenen

Preiselbeerensous: geen allergen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: 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

Carpaccio van runderbiefstuk met pesto, notenmelange en kaas

Melk, noten

pesto Melk, noten, kan sporen van pinda's en sesam bevatten

maiskolf

Allergenen: geen

Hoofdgerechten

Lekkerbekje

Gluten, melk, vis

Kroket

Gluten, ei, melk, selderij

Kipfrikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Pannenkoek lactosevrij

Gluten, ei, soja

Groentefrikadel van 7 soorten groenten

Gluten, ei, melk, soja

Afrikaantje

Mannetje van kip met armpjes van kipburger, kipnugget als lijf

en kipgehaktballetje als hoofd 75 gram

Gluten, melk, ei, soja, selderij, mosterd

Biefstukje van het Friander kalf 90 gram

Geen allergenen

Wiener kipschnitzel

Gluten

Kipfilet

aromazout | selderij

Gamba's

Schaaldier

Krokodil

Kruidige stukjes krokodil op een spies 80 gram

Marinade | schaaldier

Nagerechten

Danoontje

melk

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

Ei, melk

Ijsje met vruchtjes

Ei, melk, kan sporen van noten bevatten

Chocolademousse

Melk, soja

Bananenys van amandelmelk met sjokoladesous

noten, soja

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Koekiesijs

Ei, melk, gluten, soja, kan sporen van noten bevatten

Fruitijsje

diverse soorten | Geen allergenen

Cocktailsaus kind: ei

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Appelmoes: geen allergenen

Pindasaus: pinda, soja, ei, melk

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Slagroom: melk