

KRISMIS 2024

1e en 2e kerstdag vanaf 16.00 uur
Reserveren: info@restaurantaap.nl

3 gangen € 49,50



VOORGEREGTE

Afrikaanse Poké

Afrikaanse versie van de poké bowl met soetpatats, avocado, red root relish, muhammara, vijg, nachos

Knollentuin

Carpaccio van knoldelderij met doperwtenpuree, hummus en gekaramelliseerde ui

Bietje Foie Gras

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

Salm & Paling & Garnaal

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade


Biltong

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

Carpaccio Gesneden koeivleis(rund) met pijnboompitten, kaas en verse pesto

Tamatiesop (tomatensoep)

Licht gebonden met runderballetjes en een scheutje room

 is plantaardig

HOOFDGEREGTE

Butterchicken *kan ook*

Kip in een mild kruidige romige cashewsaus

Jackpot

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

Peulgroente-steak & Samosa

Steak van peulvruchten met samosa, gegrilde groenten en een rijke pepersaus

Smoorvis

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

Hoender

Dikke schnitzel met goed gevulde champignonroomsaus

Bobotie

Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,ree) met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en mango-chutney

Takbok (+€ 5,-)

Hertenbiefstuk met preiselbeerensaus

Tournedos (+€ 7,50)

Biefstuk van de ossenhaas met rijke saas van 3 kleuren pepers

Zebra & Krokodil (+€ 10,-)

Biefstuk van zebra van de grote Savannah en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de Thaba Kwena Crocodile Farm met grondboontjiesous (pindasaus)

Nageregte

Heuningtert

Warme honingtaart met vanielje-roomys en geklitste room

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche

vanieljeromys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie *kan ook* ✓

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room

Sorbet ✓

vanielje-roomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe ✓

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream ✓

Kokosyoghurt met preiselbeerensous en ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot

Fris toe ✓

Waterijs: mango en aarbei met blauwe bessen

KINDERMENU **3 gangen € 19,50**

Voorgerechten

Bakje popcorn ✓ zoet

Knijpfruit ✓ appel/banaan

Vitamientje ✓ tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit

Tomatensoep met balletjes

Gerookte zalm (+ € 2,50)

Garnalencocktail Noorse ganalen

Hoofdgerechten

Bitterballen ✓

Nuggets ✓

Kipfrikadel *minder zout minder vet*

Pannenkoek met poedersuiker en stroop

Spaghetti met balletjes en rode saus ✓

Witvis (+ € 3,-) victoriabaarsfilet

Kipschnitzel

Nagerechten

Brownie

Dame Blanche *vanilleroomys met chocoladesaus en slagroom*

Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*

Chocolademousse *met slagroom*

Suikerwafeltjes *met slagroom*

Aarbei-waterys of mango-waterys *met slagroom* ✓