

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 € 8,50

Hapje bij aperitief: bordje insecten € 6,--

VOORGERECHTE

Kebab Salad

Kebab met quinoa, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Salm & Paling & Garnaal (+€ 2,50)

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

Krummelkaasslaai *vegetarisch ook* *mogelijk*

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

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

Afrikaanse Poké

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

Biltong

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

Tuna

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

Carpaccio Gesneden koeivleis(rund), notenmelange, kaas en verse pesto

Bietje Foie Gras

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

Regenboogbuns

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

Tamatiesop (tomatensoep) met een scheutje room en runderballetjes

HOOFDGEREGTE

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:

Friet, gele rijst, mieliepap(Afrikaanse maispuree),
2 soorten warme groenten, rauwkost en mayonaise

Broodje Aap ✓

Niet van echt te onderscheiden hamburger met kaas en bacon op een foccaciabun met smokey bbq-saus

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden met Kaapverdische saus (sweet&sour)

Pienk Salm (+€ 2,50)

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

Tikka Masala ✓

Stukjes kip in een mild kruidige romige tomaten-cashewsaus met Kimchi-balletjes

Bobotie

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

Thuis Bobotie maken

Voor € 2,50 koopt u 50 gram van onze speciale AAP-Bobotiemix. Hierbij krijgt u het recept voor 4 personen.

Surf & Turf ✓

Steak en gamba's met teryaki-saus

Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

Jackpot ✓

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

Chakalaka-kip

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

Samosa ✓

Afrikaans gekruide groenten in flapjes met chili sin carne en sinaasappeltofu

Tournedos (+€ 7,50)

Biefstuk van de ossenhaas met townshipsous met tomaat, ui, paprika, wortel (lijkt op Stroganoffsaus)

Groentecurry ook ✓ *mogelijk*

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

Takbok (+€ 5,--)

Malse hertenbiefstuk met romige sous van groene pepers.

Zebra & Krokodil (+€ 10,--)

Biefstukje van zebra van de grote Savannah en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de thaba Kwena Crocodile Farm met grondboontjiessous (pindasaus)

Suid-Afrikaanse nageregte-spesialiteite

Melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Heuningtert

Warme honingtaart met sjokolade-roomys en geklitste room

Koeksisters

Soete vlechten van deeg met vanieljerroomys en geklitste room

Dom Pedro (+2,50) ✓

vanieljerroomys geklutst met Kahlua, room en sjokola

Nageregte

Geit en schaaap kaasbord (+€ 2,50)

De Jong's geitenbrie, Schaepsdijck schapenkaas en bio blauwschimmelgeitenkaas

Modder *ook ✓ mogelijk*

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche ✓

vanieljeromys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie *ook ✓ mogelijk*

Sjokoladebrownie met sjokoladeromys
en geklitste room

Sorbet ✓

bananenroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe ✓

vanieljeromys en sjokoladeromys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

BOUNTY ✓

Sjokolade-cocos-roomys met sjokoladesous, geraspte kokosnoot en geklitste room

Coco Dream ✓

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

Fris toe ✓

Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen