

# **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

# VOORGEREKTE

## Kebab Salad (plantaardig)

No chicken shawarma met quinoa, hummus, bloue bessen, mango en papaya

hummus	sesam
kebab	geen allergenen
dressing en papaya	sulfiet

## Krummelkaasslaai (vegetarisch, kan ook plantaardig met no feta)

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

melk, gluten, soja
--------------------

## Afrikaanse Poké (plantaardig)

Afrikaanse versie van de poke bowl met soetpatats, avocado, red root relish, muhamarra, vijg, nachos

aardappelsalade	mosterd, selderij
muhammara	gluten, noten

## Tuna (plantaardig)

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

soja, dressing: mosterd
-------------------------

## Bietje Foie Gras (plantaardig)

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

kip-kerrie: mosterd, selderij, sulfiet
Foie gras: noten, sesam, soja

## Salm & Paling & Garnaal

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

vis, schaaldier	
palingmousse	melk
dressing	mosterd

## Botervis

Carpaccio van botervis met tonijnsalade en tonijnmayonaise

vis	
tonijn	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

## Carpaccio

Gesneden koeivleis(rund) met pittenmix, kaas en verse pesto

melk, noten	
pesto	Melk
pittenmix	noten

## **Regenboogbuns** (plantaardig)

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

gluten, sesam, soja

## **Tomatensoep**

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

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

Brood: gluten

Knoflooksaus: geen allergenen

Frambozendressing: geen allergenen

Mosterd-dille dressing: mosterd

Glaze balsamico: sulfiet

Preiselbeerensaus: geen allergenen

Tonijnmayonaise: ei, mosterd, vis

Cocktailsaus: geen allergenen

Creamy cheese style saus: geen allergenen

# HOOFDGEREGTE

## Bobotie

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten, appelkoos, rozyne, konfyt en kruiden

Gluten, ei, soja

## Tikka Masala (plantaardig)

Stukjes kip in een mild kruidige romige tomaten-cashewsaus

Met kimchi-balletjes

Gluten, noten

## Surf & Turf (plantaardig)

Steak en gamba's met teryakisaus

steak	soja
saus	sesam, soja
gamba	soja
coquilles	mosterd

## Jackpot (plantaardig)

"Rendang" van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou met gebakken pynappel en ananassaas

Geen allergenen

## Samosa (plantaardig)

Afrikaans gekruide groenten in flapjes met chili sin carne en sinaasappeltofu

Gluten, mosterd, selderij

## Groentecurry (kan ook plantaardig)

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

soja, selderij

## Broodje Aap (plantaardig)

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

broodje: gluten
burger: geen allergenen
saus: mosterd

## Smoorvis

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

vis

## Pienk Salm

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

vis

## Peri Peri

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

geen allergenen

## Hoender

Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

schnitzel: gluten

sous: gluten, ei, melk

## Tropiese eend

Boerderij-eendenborst en een wildworstje van lokaal geschoten wild met soet-pittige tropical mango relish

worst | gluten

## Tournedos

Biefstuk van de haas met townshipsous met tomaat, ui,

Paprika, wortel (lijkt op Stroganoffsous)

geen allergenen

## Zebra & Krokodil

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

sous: pinda, gluten, mosterd, soja

Pepersaus: ei, gluten, melk, selderij

Champignonsaus: ei, gluten, melk

Townshipsous: geen allergenen

Soete uisous: geen allergenen

Pindasaus: pinda, gluten, mosterd, soja

Kaapverdische saus: geen allergenen

Sinaasappelsaus: gluten, soja, sulfiet

Mango-relish: geen allergenen

Teryaki-saus: gluten, soja, sesam

Perisous: geen allergenen

Ananassaus: geen allergenen

Mrs. Balls original chutney: sulfiet

Smokey bbq-saus: mosterd

### ***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, jonge schapenkaas van de Schaepsdijck en Lady Bleu bio blauwschimmelkaas van rauwe geitenmelk  
Allergenen: melk,noten

## Zuidafrikaanse melktert

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

## Koeksisters

Soete vlechten van deeg met vanieljeroomys en geklitste room  
Allergenen: gluten, ei, melk

## Dom Pedro

Vanielje-ys geklutst met Kahlua, room en sjokolade  
Allergenen: soja

## Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room  
Allergenen: melk  
kan ook vegan zonder allergenen in de mousse

## Dame Blanche

vanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room  
allergenen soja

## BOUNTY

Sjokolade-ys, kokos-stracciatella-ys, geraspte kokosnoot en geklitste room  
Allergenen: geen

## Brownie *kan ook plantaardig: noten*

Sjokoladebrownie met vanielje-roomys en geklitste room  
Allergenen: gluten, soja

## Sorbet

vanieljeroomys met vrugjes, aarbeiensous  
en geklitste room  
Allergenen: soja

## Notencoupe

vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room  
Allergenen: noten, soja

## **Coco Dream**

Kokosyoghurt met preiselbeersous en  
ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot  
Allergenen: soja, noten in de granola

## **Fris toe**

Waterijs: mango en aarbei en blauwe bessen  
Allergenen: geen

Aardbeisous: geen allergenen

Preiselbeersous: geen allergenen

Chocoladesous: geen allergenen

Caramelsous: geen allergenen

Vanieljerous: soja

Slagroom: geen allergenen

# Kindermenu

## Voorgerechten

Popcorn

Allergenen: geen

Tomatensoep

Gluten, ei, melk, soja, selderij, mosterd

Vitamientje

Snoeptomaatjes, stukjes komkommer, stukjes ananas en druiven zonder pit

Allergenen: geen

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Allergenen: geen

Knijpfruit Zonnatura, appel/banaan

Allergenen: geen

Gerookte zalm

Ei, melk, vis

Garnalencocktail

Ei, melk, schaaldier

saus Ei

maiskolf

Allergenen: geen

## Hoofdgerechten

Frikadel, minder zout, minder vet

Gluten

Pannenkoek

Gluten, ei, melk

Bitterballen, plantaardig

Gluten, selderij, soja, lupine

Spaghetti met rode saus en kaas

Gluten, melk

Nuggets, plantaardig

Gluten

Wortelschnitzel, plantaardig

geen allergenen

Kipschnitzel 115 gram

Gluten

Witvis 100 gram

vis

Kipfilet

geen allergenen



## **Nagerechten**

Brownie

Gluten, ei, melk, soja

Dame Blanche

soja

Chocolade-ys

geen allergenen

Ijsje met vruchtjes

soja

Chocolademousse

Melk, soja

kan plantaardig zonder allergenen

Aardbei-waterys of Mango-waterys

geen allergenen

Suikerwafeltje met roomijs

Gluten, ei, melk

Vers Fruit

Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven

Geen allergenen

Cocktailsaus kind: geen allergenen

Joppiesaus: gluten, ei, soja, selderij, mosterd

Tomatenketchup: geen allergenen

Curry Hela: mosterd, selderij

Spaghettisaus: geen allergenen

Appelmoes: geen allergenen

Champignonroomsaus: gluten, ei, melk

Peppersaus: ei, melk, selderij

Bakje met snoeptomaatjes en stukjes komkommer: geen allergenen

Maiskolf: geen allergenen

Vanieljeroomys: soja

Slagroom: geen allergenen