

KOUDE VOORGEREKTE

Notenslaai VEGA	€ 7,50
6 soorten blaarslaai, de Jong's geitenkaas, geprakt eier, neute en droë vrugte	
Tonyn & Avocado VEGA	€ 8,50
Halve avocado, gevuld met chef's tonynsalade met zilverui, augurk, kappertjes en wasabi	
Vega carpaccio VEGA	€ 7,50
Vegetarische carpaccio op een salade van mango, papaya en couscous	
Garnaalkelkie	€ 8,50
Lekkerny van roze en gryze garnaaltjes met ryke cocktailsous	
Gerookte salm	€ 9,50
Gerookte salm met de Jong's cranberriegeitenkaas met avocadodip	
Tsunami	€ 9,50
Afrikaanse zeehapjes: pangafilet, krabmousse, haring, mosselen, vispaté, salm en garnaal	
Tornado	€ 9,50
Afrikaanse landhapjes: hertenham, eend, fazantenrollade, nylgans, paté van wildvark	
Cocktail Zanzibar	€ 5,50
Gerookte kip met vrugte en sagte geelwortelsaus(kerrie)	
Biltong	€ 8,50
Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en geroosterde soetrissie (paprika)	
Carpaccio	€ 9,50
Gesneden koeivleis(rund) met notenmelange, kaas en verse pesto	
Tropiese kalkoen	€ 9,50
Carpaccio van kalkoen op een salade van mango, papaya en couscous, gegarneerd met gryze garnalen en cranberriesous	

WARME VOORGEREKTE

Keniaanse hoedjes € 7,50

Champignonhoedjes gevuld met fijn gesneden vlees,
Lekker op smaak en gebruid met romerige kruiesous
Kan ook *VEGA* met de Jong's geitenkaas

Gambiaflap € 8,50

Gerookte forefilets, ingepakt in knapperig bladerdeeg

Duifbors € 9,50

Gebakken duivenborstje met een kip & abrikozenkerrie-
Pasteitje en Mrs. Balls original chutney

Knoffelgamba's € 11,50

Gepelde grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met
tenensaus

Wormen op Safari € 9,50

Ragout van kameel met een topping van meelwormen

Bug-Burger € 8,50

Groentenburger met meelwormen en een klein kopje
Ouma's groentensoep

Tomatensoep € 5,00

Licht gebonden, met een scheutje room en runderballetjes

Ouma's groentensoep € 5,00

Ouderwets lekkere soep met veel groenten,
draadjsvlees en vermicelli

HOOFDGEREGTE

Strudel & Quinoa *VEGA* € 18,50

Strudel van broccoli, wortel, bloemkool en mais met een
zoete puntpaprika gevuld met quinoa

Samoosa *VEGA* € 19,50

Zuid-Afrikaanse specialiteit: driehoek gevuld met heerlijk gekruide

Groenten met vurige Chakalaka-relish, halloumi en
Vegetarische gamba's

Lam & Couscous VEGA € 18,50

Vega-lamsstoverij met couscous en
falafel kikkererwtballetjes

Salige salm € 17,50

Zalmfilet uit de oven met basilicum, oregano, tym en rozemaryn

Vissersmaaltijd € 19,50

Fijne seekos: 4 soorten gebakken dagvare vis
(dorade, roodbaars, heilbot en zalm) met Kaapverdische
sous: fris, zoetzuur met een vleugje kokos, chilli en gember

Smoorvis € 19,50

In paprika, knoflook en rooiboskruiden
gemarineerde zeebaarsfilet, gebakken en gesmoord

Dikke billen € 19,50

Rosé gebakken kalfsbiefstukjes, gevuld met
verse salm en met romerige kreeftensous

Bobotie € 17,50

Traditioneel Afrikaans gerecht met grof maalvleis(gehakt),
appelkoos, rozijnen, konfyt en kruie

Boerewors € 17,50

Zuid Afrikaanse specialiteit: wors van rundvlees en buikspek
Met Afrikaanse kruie, rooi wyn en bruin suiker

Peri Peri € 16,50

Kipfilet in periperisous, bietjie skerp

Chicken in Pyjama € 17,50

Hoenderfilet(kip) met dikke tamatiesous en
gekookte beenham, gegratineerd met kaas

Sampioenhaas € 17,50

Varkhaas met sampioenroomsous

Lange Tenen	€	18,50
Koeivleis (runderbiefstuk) waarin knoflookteentjes zijn gestoken met een sagte knoffelsous		
Hartebees	€	19,50
Malse biefstuk van edelhert met braaisous (lijkt op Stroganoffsaus)		
Zebra	€	19,50
Wild uit Namibië: gebakken zebrabiefstukje en kruidige eendenloempia met ketjapsous		
Volstruis & Krokodil	€	19,50
Struisvogelbiefstuk uit Oudtshoorn, op lage temperatuur gegaard en in Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil met een sagte peperroomsous		
Kameel & Bizon	€	24,50
Biefstukjes van kameel en bizon met een soet-hartige Sous met rozynen en sinaasappelsnippers		

Nageregte 6,50

Geit en schaap kaasbord

De Jong's geitenbrie met fenegriek en cranberriegeitenkaas en jonge schapenkaas van de Schaepsdijck

Zuidafrikaanse melktert

baksel van melk, boter en kaneel, lauwwarm geserveerd

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Miersoete gefrituurde vlecht, knapperig van buiten, zacht en stroperig van binnen, met bol buffelmelkys en geklitste room

Malva Pudding

Zuid Afrikaanse specialiteit: sponsachtig, warm en soet Met Amarula, fanieljeroomys en geklitste room

Tipsy tert

Zuid Afrikaanse specialiteit: rijk gevuld met dadels, walnoten en kersen, doordrenkt van oh la la brandewyn (vanaf 18 jaar)

Soetkoekies

Koekieys(speculoos) met kruim van koekies en geklitste room

Modder

Luchtige bruine sjokolademousse met geklitste room

Dame Blanche

Fanieljeroomys met chocoladesous en geklitste room

Brownie

Met fanieljeroomys en geklitste room

Sorbet

Fanieljeroomys, vrugjes, aarbeiensous en geklitste room

Notencoupe

Fanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Fris toe € 5,--

waterijs: mango en aarbei