



MENU

SHARED DINING

Donderdag, vrijdag en zaterdag om 18:15, 18:45 of 19:15

VOORGERECHT

Cape town salade met komkommer, tomaat, spek, bosui en roomdressing

Gegrilde garnalen gemarineerd in rooibosthee met koriander-yoghurtsaus

Biltongplankje met gevulde pepadews, paprika en tortillachips

Wortelsalade met honing-gember dressing en zoetzure ui
Mieliebrood met labneh, granaatappel en kruidenolie

HOOFDGEREGHT

Braai piece boerewors en gekonfijte tomaat

Maïskip met abrikozen

Sardines met chermoula en citroen

Zoete aardappel met kaneel en honing

Maispap met tomaten-uienjuis

Haricot verts met knoflookboter

NAGERECHT

Melktert met vanille en bastogne

Koeksisters

Malvapudding warm gebakken pudding met abrikozenjam, geserveerd met Crème Anglaise

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

Allergie? Meld het bij onze medewerk(st)ers!





MENU

SHARED DINING

Thursday, Friday, and Saturday at 6:15 PM, 6:45 PM, or 7:15 PM

STARTER

Cape Town salad with cucumber, tomato, bacon, spring onion, and cream dressing

Grilled prawns marinated in rooibos tea with coriander-yogurt sauce

Biltong platter with stuffed peppadews, bell pepper, and tortilla chips

Carrot salad with honey-ginger dressing and pickled onion

Cornbread with labneh, pomegranate, and herb oil

MAIN COURSE

Braai piece boerewors with confit tomato

Corn chicken with apricots

Sardines with chermoula and lemon

Sweet potato with cinnamon and honey

Maize porridge with tomato-onion jus

Green beans with garlic butter

DESSERT

Milk tart with vanilla and Bastogne biscuit
Koeksisters

Malva pudding – warm baked pudding with apricot jam, served with Crème Anglaise

GOOD FOOD, GOOD MOOD!

Allergies? Please inform our staff!





MENU

SHARED DINING

Donderdag, Vrydag en Saterdagavond om 18:15, 18:45 of 19:15

VOORGEREG

Kaapstad-slaai met komkommer, tamatie, spek, sampioene en romedressing

Geroosterde garnale gemarineer in rooibostee met koljander-yoghurt sous

Biltongbordjie met gevulde peppadews, soetrissie en tortillachips

Wortelslaai met heuning-gember dressing en soetsuur ui

Mieliebrood met labneh, granaatappel en kruieolie

HOOFGEREG

Braai-styl boerewors met gekonfijte tamatie

Mieliehoender met appelkoos

Sardyne met chermoula en suurlemoen

Soetpatats met kaneel en heuning

Mieliepap met tamatie-uisous

Groenbone met knoffelbotter

NAGEREG

Melktert met vanielje en

Bastogne

Koeksisters

Malvapuding – warm gebakte puding met appelkooskonfyt, bedien met Crème Anglaise

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

Allergie? Rapporteer dit aan ons personeel!

