



MENU

SHARED DINING

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

VOORGerecht

Kool, venkel & Granny-salade
met doperwtenspuree en
mosterddressing

Gegrilde garnalen gemarineerd
in rooibos thee met koriander-
yoghurtsaus

Biltongplankje met gevulde
peppadews, labneh, paprika en
tortillachips

Bietjessalade met zoetzure ui en
honing-gemberdressing

Geroosterde pompoen met
krokante kikkererwten,
rozijnenboter en komijn yoghurt

HOOFDGEREGHT

Braaistuk boerewors met
gekonfijte tomaat

Krielaardappeltjes en boboti met
laurier

Heekfilet met limoenmarinade
en tomaten-abrikozenchutney

Potjiekos van wildstoof en
laurier

Umngqusho met bruine bonen en
peterselie

Rode kool met tomatensmoor en
rozijnen

NAGerecht

Malvapudding met crème
anglaise

Pannacotta van rooibos en citrus

Chocoladecrème met
passievruchten en frambozen

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

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





MENU

SHARED DINING

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

STARTERS

Cabbage, fennel & Granny Smith salad with pea puree and mustard dressing

Grilled prawns marinated in rooibos tea with coriander-yogurt sauce

Biltong platter with stuffed peppadews, labneh, peppers and tortilla chips

Beet root salad with sweet-and-sour onions and a honey-ginger dressing

Roasted pumpkin with crispy chickpeas, raisin butter and cumin yogurt

MAINS

Braai piece boerewors with confit tomato

Baby potatoes and bobotie with bay leaf

Hake fillet with lime marinade and tomato-apricot chutney

Potjiekos of ame stew with bay leaf

Umngqusho with brown beans and parsley

Red cabbage with tomato and raisins

DESSERTS

Malva pudding with crème anglaise

Pannacotta infused with rooibos and citrus

Chocolate cream with passion fruit and raspberries

GOOD FOOD, GOOD MOOD!

Please inform our staff of any allergies.





MENU

SHARED DINING

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

VOORGEREKTE

Kool, vinkel & Granny-slaai met
ertjiepuree en mosterd-dressing
Gegrilde garnale gemarineer in
rooibostee met koljander-
jogurtsous
Biltongplankie met gevulde
peppadews, labneh, soetrissie en
tortillaskyfies

Beet-slaai met soetsuur uie en
heuning-gemmerdressing
Geroosterde pampoen met
knapperige kekerertjies,
rosyntjiebotter en komynjogurt

HOOFGEREGTE

Braaistuk boerewors met
gekonfijte tamatie
Kriel-aartappeltjies en bobotie
met lourier
Hakefilet met lemmetjiesous en
tamatie-appelkooschutney

Potjiekos van wildsbredie en
lourier
Umngqusho met bruinbone en
pietersielie
Rooikool met tamatiesmoor en
rosyntjies

NAGEREGTE

Malvapudding met crème
anglaise
Pannacotta van rooibos en sitrus

Sjokolade-room met passievrug
en frambose

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

Allergie? Rapporteer dit aan ons personeel!

