



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 rooibosthee met koriander-
yoghurtsaus
Biltongplankje met gevulde
peppadews, labneh, paprika en
tortillachips

Wortelsalade met zoetzure ui en
honing-gemberdressing
Geroosterde pompoen met
krokante kikkererwten,
rozijnenboter en komijnoghurt

HOOFDGERECHT

Braaistuk boerewors met
gekonfijte tomaat
Krielaardappeltjes en boboti van
kalf en salie
Snoekbaarsfilet met
limoenmarinade en tomaten-
abrikozenchutney

Potjiekos van brisket en laurier
Umngqusho met bruine bonen en
peterselie
Rode kool met tomatensmoor en
rozijnen

NAGERECHT

Malvapudding met crème
anglaise
Hertzoggies met kokos

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 of 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

Carrot salad with sweet-and-sour onion and honey-ginger dressing

Roasted pumpkin with crispy chickpeas, raisin butter and cumin yogurt

MAINS

Braai piece boerewors with confit tomato

Baby potatoes and veal bobotie with sage

Pike-perch fillet with lime marinade and tomato-apricot chutney

Potjiekos of brisket and bay leaf
Umngqusho with brown beans and parsley

Red cabbage with tomato and raisins

DESSERTS

Malva pudding with crème anglaise

Hertzoggies with coconut

Chocolate cream with passion fruit and raspberries

GOOD FOOD, GOOD MOOD!

Please inform our staff of any allergies.





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

Wortelsalade met zoetzure ui en
honing-gemberdressing

Geroosterde pompoen met
krokante kikkererwten,
rozijnenboter en komijn yoghurt

HOOFDGEREGht

Braaistuk boerewors met
gekonfijte tomaat
Krielaardappeltjes en boboti van
kalf en salie

Snoekbaarsfilet met
limoenmarinade en tomaten-
abrikozenchutney

Potjiekos van brisket en laurier
Umngqusho met bruine bonen en
peterselie

Rode kool met tomatensmoor en
rozijnen

NAGerecht

Malvapudding met crème
anglaise
Hertzoggies met kokos

Chocoladecrème met
passievruchten en frambozen

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

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





MENU

SHARED DINING

Donderdag, Vrydag en Saterdaggaand 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

Wortelslaai met soetsuur uie en heuning-gemmer-sous

Geroosterde pampoen met knapperige kekerertjies, rosyntjiebotter en komynjogurt

HOOFGEREGTE

Braai-boerewors met gekonfijte tamatie

Krielartappels en kalfsbobotie met sali

Snoekbaarsfilet met lemmetjiemarinade en tamatie-appelkoosblatjang

Potjiekos van stadig-gekookte beesbrisket met lourier

Umngqusho met bruinbone en pietersielie

Rooikool met tamatiesmoor en rosyntjies

NAGEREGTE

Malvapudding met crème anglaise

Hertzoggies met klapper

Sjokolade-room met passievrug en frambose

LEKKER KOS, GOEIE BUI!

Allergie? Rapporteer dit aan ons personeel!

