KRISMIS 2026

1e en 2e kerstdag vanaf 16.00 uur
Reserveren: info@restaurantaap.nl

3 gangen € 55,–



VOORGEREGTE

Salm & Paling & Garnaal Gerookte salm, mousse van gerookte paling en roze garnaaltjes

Knollentuin In Marokkaanse kruiden gemarineerde seldery op bietencreme, met gecaramelliseerde ui, zoete regendruppel-peppers

Truffeltompoes Truffelpaté, broccolirijst, gerookte tuinbonen

Botervis Carpaccio van botervis met tonijnsalade

Biltong Gedroogde runderham, droë wors (droge worst), soetpatats en soetrissie(paprika)

Carpaccio Gesneden koeivleis(rund), notenmelange, kaas en truffelmayonaise

Hoofdgeregte

Bij de hoofdgerechten wordt standaard geserveerd:
Friet, rijst, warme groente, rauwkost en mayonnaise

Smoorvis
Victoriabaarsfilet, gemarineerd in paprika, knoflook en rooiboskruiden
met Kaapverdische saus (sweet&sour)

Rendang
Spitskoolragout op bloemkoolrijst met quinoa-patty en maisribbetje

Groentecurry
Milde curry van sperziebonen, wortel, adukibonen met een plantaardige steak

Chakalaka-kip
Bietjie skerp: op lage temperatuur gegaarde kipfilet met pittige Zuid Afrikaanse groente-chillisaus

Bobotie
Grof maalvleis van diverse lokale wildsoorten(hert,haas,ree)
met abrikoos, rozijn, bobotiekruiden en Mrs.Balls Original chutney

Hoender Dikke kipschnitzel 220 gram met goed gevulde sampioenroomsous

Takbok (+€ 5,--) Malse hertenbiefstuk met een sous van 3 kleuren pepers

Krokodil (+€ 7,50)
In Afrikaanse kruiden gemarineerde krokodil van de thaba Kwena Crocodile Farm en een wildworstje van lokaal geschoten wild met pepersaus

Nageregte en/of koffie mee iets erin

Heuningtert
Warme honingtaart met vanieljeroomys en geklitste room

Dame Blanche
vanieljeroomys met sjokoladesous en geklitste room

Brownie
Sjokoladebrownie met vanieljeroomys en geklitste room

Sorbet
vanieljeroomys, vrugjes, aarbeisous en geklitste room

Notencoupe
Vanieljeroomys met pecannoten, karamelsous en geklitste room

Coco Dream
Kokosyoghurt met ovengebakken granola, aarbeisous en bloue bessen

Fris toe
Waterijs: mango en aarbei met bloue bessen

Sjokokoekiekoffie *alcoholvrij*
chocoladekoekielikeur met bruine basterdsuiker, koffie en geklitste room

Toffiekoffie *alcoholvrij*
toffeelikeur met koffie en geklitste room

Amandels koffie *kan alcoholvrij*
Amaretto, bruine basterdsuiker,koffie en geklitste room

Irish Coffee
Ierse whisky, bruine basterdsuiker,koffie en geklitste room

Afrikaanse koffie
Amarula Cream, bruine basterdsuiker,koffie en geklitste room

Wildebees koffie
safarilikeur, bruine basterdsuiker,koffie en geklitste room

Brabantse koffie
Schrobbeler, bruine basterdsuiker,koffie en geklitste room

Marakesh koffie
koffielikeur en bruine rum,bruine basterdsuiker, koffie en geklitste room

KINDERKERSTMENU
3 gangen € 25,--

Voorgerechten

Bakje popcorn *zoet*

Vitamientje *tomaat, komkommer, ananas, druiven zonder pit*

Vers Fruit *Cantaloupe, gele meloen, ananas, sinaasappel, watermeloen en druiven*

Tomatensoep *met balletjes*

Gerookte zalm

Garnalencocktail *Noorse ganalen*

Hoofdgerechten

Nuggets

Bitterballen

Kipfrikadel *minder zout minder vet*

Pannenkoek *met poedersuiker en stroop*

Spaghetti *met rode saus en kaas*

Witvis *victoriabaarsfilet*

Kipschnitzel

Nagerechten

Brownie

Dame Blanche *vanilleroomys met chocoladesaus en slagroom*

Kinderijsje *met vruchtjes en slagroom*

Suikerwafeltjes *met slagroom*

Aardbei-waterys, Mango-waterys, chocolade-ys of vanille-ys