

## Voorgerecht

- Pompoensoep/ Pumpkin soup.....€ 6,50**  
Pompoensoep met koriander vinigret  
Pumpkin soup with coriander vinigret
- Geitensoep/ goat soup .....€ 7,50**  
Geitensoep met maïs, ui, selderij en speciale kruiden  
Goat soup with corn, onion, celery & special spices
- Caribisch kabeljauwsalade / Caribbean salt fish salad.....€ 8,00**  
Koude kabeljauwsalade in een aardappelmandje met banaan vinger chips  
Cold codfish salad in a potato basket with plantain finger chips
- Jerk chicken salade/ Jerk chicken salad..... € 8,00**  
Salade van gemarineerde Jerk chicken met verse sla en zoete mango salsa  
Salad of marinated jerk chicken with lettuce & sweet mango salsa
- Gamba's creool.....€ 10,50**  
In broodkruimels gebakken gamba's en limoen vinigret op een bedje sla  
Baked prawns in bread crump's and lime vinaigrette with a variety of lettuce

## Hoofdgerecht

- Gestoofde bakkeljauw/ Stew salt fish.....€ 15,00**  
Gestoofd bakkeljauw in een hoge vlam & gedrapeerd in saus gemaakt van verse pimentos, basilicum, peterselie en ui met polenta friet  
Salt fish braised over a high flame and draped in sauce made with fresh pimentos, basil, parsley and onion with polenta fries
- Stoba/ Stew beef.....€ 15,00**  
Gemarineerde rundvlees, gestoofd in groentebouillon met verse Caribisch kruiden en groenten met moro  
Beef stewed, cooked with vegetable stock, fresh Caribbean herbs & vegetable with rise and beans
- Geitenfestijn.....€ 17,00**  
Geitenbout met gepofte pruimen, olijven, moro en een timbaal van bakbanaan  
Stew goat with roasted prunes, olive, rice & beans and baked plantain .....€ 17,00
- Kalbas/ Stew marrow.....€ 17,00**  
Gestoofde kalbas met zoutvlees, varkensstaart, zoete aardappel, uien, paprika, gebakken banaan en moro  
Stew marrow with salt beef, pork tail, sweet potato, onion, bell pepper, fried plantain and rice and beans
- Vegi surprise ala chef.....€ 17,00**  
Laat je verrassen door onze chef-kok  
Be surprised by the chef
- Gegrilde vis / Grilled Fish.....€ 19,00**  
Vangst van de dag met pan bati en kokos creool saus  
Catch of the day with pan bati cake and coco creool sauce
- Gelukkige Triootje/ Happy Trio.....€ 23,50**  
Gegrilde Ossenhaas, kip, gamba's aan de spies met tamarinde saus en pompoen rijst.  
Grilled beefsteak, chicken & gamba's with tamarind sauce en pumpkin rice

## **Nagerecht**

### **Pistache cheese cake.....€ 5,00**

Heerlijke pistache cheese cake  
Delicious pistachio cheese cake

### **Mango bavarois.....€ 5,00**

Caribisch Mango bavarois  
Rich, creamy Caribbean- style mango bavarios

### **CT pruimentaart ponche Cuba/ CT prune cake with ponche Cuba ...€ 6,50**

Zelfgebakken Caribische pruimentaart met ponche Cuba saus  
Home made prune cake with ponche Cuba sauce

We bieden tevens een 3 gangen weekmenu aan voor € **25,00**. Vraag uw gastheer/ vrouw  
In addition to this menu we serve a three course daily menu for € **25,00**. Ask your hostess for  
details

Wij hebben ook een kindermenu voor € 10,00 , vraag aan uw gastheer/ vrouw  
We also have a child menu for the price of € 10,00 asked your hostess

### Verrassingsmenu

Laat u verrassen door de keuze van onze chef:

Let our chef surprise you with 3, 4 or 5 courses

Verrassingsmenu 3-gangen € 29,00/ wijn arrangement € 10,00

Verrassingsmenu 4-gangen € 35,00/ wijn arrangement € 15,00

Verrassingsmenu 5-gangen € 40,00/ wijn arrangement € 20,00

Wij verzorgen graag uw catering thuis bij u of op de werkvloer. U kunt denken aan  
verjaardagen, tuinfeesten, barbecues, bruiloften, personeelsfeesten, buffetten, recepties etc.  
U hebt de mogelijkheid uw eigen menu samen te stellen en het aantal gangen te bepalen.  
Kortom, wij passen ons geheel aan, aan uw wensen.