

RESTAURANT „SIMOLA“

„DER ANFANG“



„DIE VOLSTRUIS“ - ARTIST BEAU VAN ZYL

„SIMOLA“ BEDEUTET IN DER SOTHO-SPRACHE „DER ANFANG“.

SOTHO WIRD IM SÜDLICHEN AFRIKA GESPROCHEN
UND IST EINE DER 11 AMTSSPRACHEN DER „REGENBOGEN-REPUBLIK“ SÜDAFRIKA.

DIE FAMILIE VAN HELT BETREIBT HOTELS UND RESTAURANTS AN MEHREREN ORTEN SÜDAFRIKAS, EINEM
LAND, DAS ZU DEN BELIEBTESTEN REISEZIELEN DER WELT GEHÖRT.

„SIMOLA“ SYMBOLISIERT DEN ANFANG EINER VERBINDUNG ZWISCHEN DER NORDDEUTSCHEN REGION
EMSLAND UND DEM SÜDLICHEN TEIL DES AFRIKANISCHEN KONTINENTS.

DAS RESTAURANT „SIMOLA“ BIETET DEN GÄSTEN GESCHMACKSVOLLE UND INTERNATIONALE GERICHTE IM
MODERNEN AMBIENTE UND MIT EINEM „HAUCH VON SÜDLICHEM AFRIKA“.
DAZU WERDEN ERSTKLASSIGE WEINE AUS DER KAP PROVINZ EMPFOHLEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.

WENN ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN HAT,
EMPFEHLEN SIE DAS RESTAURANT „SIMOLA“ BITTE WEITER.

IHRE FAMILIE VAN HELT



- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Knusprig gebackene „Samosas“ mit Gemüsefüllung,
Südafrikanische Teigtaschen an Currydip
(Vegetarisch) 14,00 €
*Crispy vegetable Samosas served with curry dip
(Vegetarian)*

Carpaccio vom Strauß mit Morgenster Olivenöl und
Parmesan an winterlichem Salat 18,00 €
Ostrich carpaccio topped with Morgenster Olive oil and Parmesan with salad

Vorspeisen-Triologie „Simola“ 21,00 €
Variety of starters served as a combo

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,50 €
Soup of the Day

- HAUPTGERICHTE -

Gebackene Polentatörtchen auf Gemüse „Bobotie“ 19,00 €
(Vegetarisch)
*Baked Polenta-cakes served with vegetable "Bobotie"
(Vegetarian)*

Schwarze Spaghettini's in Gorgonzolasauce mit Broccoli-röschen 21,00 €
(Vegetarisch)
*Black Spaghetti with Broccoli and Gorgonzola sauce
(Vegetarian)*



- HAUPTGERICHTE -

„African Sky Burger“ vom Strauß 26,00 €
im knusprigen Krsitallbun mit einem Süßkartoffelrösti,
Gemüse und Kräuterdip belegt

*"African Sky" Ostrich Burger on a crispy Bun, served with flat potato hash-brown,
Vegetables and herb seasoned dip*

Falsches Filet vom **Bison** in Rotwein-Pfeffersauce geschmort 34,00 €
dazu Schupfnudeln und Speckbohnen

*Bison chuck-tenderloin braised in a red wine and pepper sauce,
served with "schupfnudeln" (potatoe noodles) and bacon wrapped beans*

Medaillons vom Känguru „Marillo“ mit Pilzduxell überbacken 31,00 €
auf Rotkraut und Kartoffelrösti

*Kangaroo Medallion's topped and baked with a minced mushroom duxelles
served with red cabbage and potato "Rösti" cake*

„Cape Malay“ Spieß von der Maishähnchenbrust mit Mango-Chutney, 25,00 €
Curry-Risotto und Gemüsestreifen

*Chicken „Cape Malay“ Skewer marinated with mango chutney,
served with curry flavoured risotto and vegetables*

Schweinefilets „Amadumbe“ auf Süßkartoffelpüree, 28,00 €
glasierte Erdnüsse und Bacon-Karotten

*Pork filet "Amadumbe" on a bed of mashed sweet-potato,
glazed peanuts and bacon carrots*

Streifen vom Maishähnchen und Schweinefilet, 28,00 €
nach Afro-Indischer Art im „Potjie“ serviert an schwarze Spaghettinis

*Strips of chicken and pork filets prepared as an Afro-Indian dish, served in a "potjie" pot,
black spaghetti*

Knusprig gebratenes Kingklipfischfilet im Kartoffelmantel, 31,00 €
auf "Chakalaka"- Gemüse

(Fisch)

*pan fried Kingklip fish filet covered in a potato crust, on "Chakalaka" vegetables
(Fish)*



- HAUPTGERICHTE -

Saftige Steaks from Grill

200g Sirloin Steak vom Angus Rind 34,90 €
mit Mango-Chutney und Gorgonzola gratiniert,
dazu Bratkartoffeln

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

*200g Angus Sirloin Steak, topped with a mango-chutney and gorgonzola bake,
served with traditional german "Bratkartoffeln" (panfried sliced potatoes)
The Black Angus are free range, grazing cattle*

300g Sirloin Steak vom Angus Rind 39,90 €
mit Pommes und Knoblauchbutter

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

*300g Angus Sirloin Steak, served with French fries and herb-seasoned butter
The Black Angus are free range, grazing cattle*

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Bunter Zupfsalat, 9,00 €
mit Gemüsestreifen und glasierte Erdnüsse
Mixed salad, with sliced vegetables and glazed peanuts

Großer Bunter Zupfsalat, 18,00 €
mit Gemüsestreifen und glasierte Erdnüsse
Mixed salad, with sliced vegetables and glazed peanuts

Großer Bunter Zupfsalat, 21,90 €
mit streifen vom Rindersteak und Gorgonzola
Mixed salad, with grilled strips of beef and gorgonzola



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Crêpe Suzette an einer Orangen-Grand-Marniersauce
mit Vanilleeis und Hippengebäck 10,00 €

Crêpe Suzette in a Grand-Marnier-Sauce served with Ice Cream and Biscuit

Crème brûlée von Amarula mit einer gedünsteten Birne in Rooibostee-sirup 12,00 €

Crème brûlée from Amarula, with a steamed Pear in a Rooibos tea sirup

Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Amarula crème Likör 9,90 €

Vanilla Ice Cream served with a shot of Amarula

Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Irischen Whiskey 9,90 €

Vanilla Ice Cream served with a shot of Irish Whiskey

Eine Große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce 9,90 €

Vanilla Ice Cream with chocolate sauce

„Peppermint Don Pedro“ 8,00 €

(ab Zwei Personen / *min order 2 Persons*)

(Peppermint Likör, Caramel, Vanille Eis)



- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe 7,00 €

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets
mit Pommes frites 14,00 €

100g Schnitzel
mit Pommes 14,00 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel 8,00 €

