

RESTAURANT „SIMOLA“

„DER ANFANG“



„LEOPARD AND SON“ - 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



TEAM UND PHILOSOPHIE

„Kochen ist unsere Leidenschaft“

Die stilvolle und hochwertige deutsch-afrikanische Küche mit marktfrischen Zutaten und afro-indischen Gewürzen haben einen Stammplatz auf unserer Karte. Küchenchefin Dajana Kesse-Karnbrock und Sous Chef Patrik Weber verzaubern mit Ihrem Team die Gäste mit aufregenden Kreationen und Geschmackserlebnissen.

“Verwöhnen und Genießen“

Die Restaurantleitung und das Team begrüßen alle Gäste persönlich und herzlich. So entsteht eine unkomplizierte und entspannte Atmosphäre im Restaurant und das gesamte Serviceteam agiert mit Hingabe und Engagement. Nur so werden Individualität und Geschmack eines jeden Einzelnen respektiert.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

∞ ∞ ∞

ALLERGIEN

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNTEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN MITARBEITERN.

VIELEN DANK UND GUTEN APPETIT.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 18:00 bis 22:00 Uhr
(Geschlossen an Feiertagen und manchen Brückentage)

Konferenzen und Familienfeiern auch zu anderen Zeiten möglich,
per Absprache auch für Firmen- und Tagungsgruppen vom African Sky Hotel

Besuchen Sie uns auch auf:

www.simolarestaurant.de

oder

www.facebook.de/SimolaRestaurant/ / Instagram: @simola_restaurant
(für aktuelle Info und Events)

www.africanskyhotel.de
(für Infos über unsere Partnerhotels in Süd Afrika)



- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Kürbis-Parmesansoufflé an Portweinkirschen 12,00 €
(Vegetarisch)

*Pumpkin and Parmesan soufflé with port wine cherries
(Vegetarian)*

Fischterrine vom Lachs und Scampi 14,00 €
mit Kräuterdip an Salatbouquet
(Fisch)

*Salmon and scampi fish terrine served with a herb-seasoned dip
and a salad bouquet
(Fish)*

Hausgemachtes Kürbisbrot mit Gorgonzola überbacken 12,00 €
und frittierter Birne
(Vegetarisch)

*Homemade pumpkin bread topped with Gorgonzola and fried pear
(Vegetarian)*

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,50 €

Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Herbstsalat, 9,00 €
mit Hausdressing

Mixed leaf salad, with homemade dressing

Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Grillgemüse 16,00 €
(Vegetarisch)

*Mixed leaf salad with roasted pumpkin seeds and grilled vegetables
(Vegetarian)*

Herbstlicher Blattsalat mit Streifen von der Maishähnchenbrust 19,00 €
und Parmesan an Hausdressing

*Mixed leaf salad with strips of corn-fed chicken breast and Parmesan,
served with house dressing*



- SIMOLA'S PASTA -

Cremige Tortellini in Gorgonzola und Gemüse <i>(Vegetarisch)</i> <i>Creamy tortellini in Gorgonzola sauce with vegetables</i> <i>(Vegetarian)</i>	23,00 €
Cremige Tortellini in Gorgonzola, Gemüse und Streifen vom Wasserbüffel <i>Creamy tortellini in Gorgonzola sauce with vegetables and strips of water buffalo</i>	28,00 €
Cremige Tortellini in Gorgonzola, Gemüse und gebratene Scampis <i>(Fisch)</i> <i>Creamy tortellini in Gorgonzola sauce with vegetables and sautéed scampi</i> <i>(Fish)</i>	31,00 €

- BURGER VOM GRILL -

„Veggie“ Burger mit Quinoapatty im knusprigen Kristallbun mit Fetakäse und Sweet-Chili-Dip <i>Veggie burger with a quinoa-patty served in a crispy bun,</i> <i>with Feta cheese and sweet-chili-dip</i>	24,50 €
„Deluxburger“ vom Wasserbüffel im knusprigen Kristallbun mit Gorgonzola und Biltong* an Kräuterdip <i>Water buffalo burger in a crispy bun with Gorgonzola and Biltong*,</i> <i>served with a herb dip</i>	27,00 €
„Simola-Burger“ vom Zebra, im knusprigen Kristallbun mit Spiegelei, Bacon und Dijonsenf dip <i>"Simola's" Zebra Burger, in a crispy bun with fried egg, bacon</i> <i>and Dijon mustard dip</i>	27,00 €
„Chicken Licken“ Burger von der Maishähnchenbrust im knusprigen Kristallbun mit Schmorzwiebeln an Curry-Mangodip <i>Chicken Burger in a crispy bun with braised onions and curry-mango dip</i>	25,50 €

Zu den Burger:

Wahlweise mit Kartoffelspirale oder Süßkartoffelpommes



- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200g Sirloin Steak von Angus Rind, 35,90 €
mit Speckbohnen, Kürbispüree und Kräuterbutter
Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder
200g Angus Sirloin Steak with bacon-wrapped green beans, pumpkin purée, and herb butter
The Black Angus are Free range and grazing cattle

300g Sirloin Steak vom Angus Rind 39,90 €
mit Pommes Frites und Pfeffersauce
Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder
300g Sirloin Steak served with french fries and a pepper sauce
The Black Angus are Free range and grazing cattle

- HAUPTGERICHTE -

Zarte Hüfte vom Wasserbüffel 34,00 €
mit „Bobotie“ (*gewürztem Hackfleisch*) überbacken,
auf Gemüsebeet und Kartoffelwedges
*Tender water buffalo steak topped with "Bobotie" – spiced minced meat (beef),
served on a vegetable bed with potato wedges*

Maishähnchenbrust auf Schmorkohl 26,00 €
mit glasierten Weintrauben an Kartoffelstampf
*Panfried Chicken breast on braised cabbage
with glazed grapes and mashed potatoes*

Geschmortes Ragout vom Strauß in Rotweinsauce 29,00 €
mit Hausgemachte Spätzle und Schmorapfel
Braised ostrich ragout in red wine sauce with homemade "spätzle" and braised apple

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Kürbispüree, 29,00 €
Blattspinat und Senfkörnersauce
(Fisch)
*Pan-seared sea-bream fillet with pumpkin purée, spinach and mustard seed sauce
(Fish)*

Knusprige Filoröllchen mit Gemüsefüllung auf Blattspinat an Currydip 23,00 €
(Vegetarisch)
*Crispy filo rolls filled with vegetables on a bed of spinach with a curry dip
(Vegetarian)*



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Parfait vom Belgischen Nougat mit karamellisierten Birnen <i>Belgian nougat parfait with caramelized pears</i>	11,50 €
Knusprig gebackene Apfelringe mit Nusseis an Mangoschaum <i>Crispy baked apple rings with nut ice cream and mango foam</i>	11,50 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Lemon-Olivenöl von Morgenster <i>Vanilla Ice Cream served with a shot of Lemon-Infused Olive Oil</i>	9,90 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Amarula crème Likör <i>Vanilla Ice Cream served with a shot of Amarula</i>	9,90 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Irischen Whiskey <i>Vanilla Ice Cream served with a shot of Irish Whiskey</i>	9,90 €
Eine Große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce <i>Vanilla Ice Cream with chocolate sauce</i>	9,90 €

- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe	7,00 €
-------------------	--------

- HAUPTGERICHTE -

Nuggets mit Pommes frites	14,00 €
Kleines Hähnchenschnitzel mit Gemüse	14,00 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel	8,00 €
---	--------



Informationen zu den Spezialitäten:

„Bobotie“

Ein traditionelles Gericht aus gewürztem Hackfleisch, Eiern und einer Mischung aus Milch und Brot

Biltong

Trocken Fleisch vom Rind – luftgetrocknet mit Salz, Pfeffer und Koriander gepökelt/gewürzt.

Strauß (Herkunft)

*aus der Region in der Karoo, Oudtshoorn, im Südlichen Afrika.
Das Straussenfleisch bis in die 1990er Jahre als minderwertig galt, ist nur noch schwer vorstellbar.
Ist es doch Cholesterin-, Fett-, und Kalorienarm und somit äußerst bekömmlich*

Dorade (Fisch)

Die Dorade ist maximal 70 Zentimeter lang und bringt ein Gewicht von 2,5 Kilogramm auf die Waage. Als Raubfisch verfügt sie über kräftige Mal- und Schneidezähne und ist vor allem im Mittelmeer anzutreffen. Sie gehört zur Familie der Meerbrassen und ist auch unter dem deutschen Namen Goldbrasse bekannt.

Zebra

ist in Süd Afrika nur die Jagd auf die stabilen Bestände des Steppenzebras erlaubt. Hierbei haben Jäger jedoch gewisse Quoten einzuhalten, um die Population nicht zu gefährden. Das Afrikanische Steppenzebra hat einen ganz besonders würzigen Eigengeschmack und hat entgegen der Erwartung vieler keinerlei Ähnlichkeiten zu Pferdefleisch. Als kaum domestizierte, wilde Tierart verfügt das Zebra über herausragend mageres Fleisch, mit einem Fettanteil von nur etwa 1,5 Prozent. Diese Umstände lassen Zebrafleisch auch in Deutschland immer beliebter werden.

Wasserbüffel

*Das Fleisch vom Wasserbüffel ist kräftig im Geschmack und hat eine leicht süßliche Note.
Es ist etwas dunkler und fester als Rindfleisch und hat einen höheren Protein- und Eisenanteil.
Je nach Zubereitung kann es zart und saftig sein oder etwas fester und körniger.*



Kulinarische Geschichte der Ess-Kultur im südlichen Afrika

Süd Afrika „der Anfang“

Die einheimischen Völker in Südafrika hatten verschiedene traditionelle Ernährungsweisen, die von den natürlichen Ressourcen und der Umgebung abhängig waren. Hier sind einige Beispiele:

San (Buschleute) und Khoi-Khoi:

Diese nomadischen Jäger und Sammler aßen eine Vielzahl von Wildtieren, darunter Antilopen, Vögel und Insekten. Sie sammelten auch essbare Pflanzen, Beeren und Wurzeln. Milch und Fleisch von ihren Viehherden, wie Ziegen und Rindern, waren ebenfalls Teil ihrer Ernährung.

Xhosa:

Die Xhosa, eine der größten ethnischen Gruppen in Südafrika, bauen traditionell Mais an und nutzen es als Hauptnahrungsmittel. Sie stellen "Umfino" her, einen Brei aus gemahlenem Mais und Blattgemüse wie Spinat oder Kohl. Milchprodukte wie Joghurt und Käse sind ebenfalls Teil ihrer Ernährung.

Zulu:

Die Zulu bauen auch Mais an und bereiten verschiedene Gerichte wie "Ujeqe" (gedämpfte Maismehlknödel) und "Isibhede" (fermentierter Maisteig) zu. Fleisch, hauptsächlich Rind- und Ziegenfleisch, spielt eine wichtige Rolle in ihrer Ernährung. Sie sammeln auch wilde Früchte, Gemüse und Kräuter.

Sotho:

Die Sotho bauen Mais, Hirse und Gemüse an. "Pap" ist ein traditioneller Maisbrei, der in ihrer Ernährung häufig vorkommt. Sie züchten auch Vieh und nutzen Milch und Fleisch in ihrer Ernährung.

Es ist wichtig zu beachten, dass die traditionelle Ernährung der einheimischen Völker im Laufe der Zeit Veränderungen erfahren hat, bedingt durch historische Ereignisse, Urbanisierung und die Einführung neuer Nahrungsmittel. Dennoch haben viele dieser traditionellen Gerichte und Zutaten bis heute eine kulturelle Bedeutung und werden von den Gemeinschaften weiterhin geschätzt.

Die ersten Europäer...

haben das Kap zunächst nur besiedelt, um den Boden zu kultivieren und frische Lebensmittel und Wasser für die Handelsschiffe auf dem Weg von und nach Indien bereitstellen zu können. Während sich die kleine Siedlung der Holländisch-Ostindischen Gesellschaft zum Dorf entwickelte, dominierte die herzhaft und bekömmliche holländische Küche. Gebratenes Fleisch und „potjes“, Eintopfgerichte, beherrschten den Speisezettel.

Im Laufe der Zeit brachten Seefahrer aus allen Ländern, malaiische Sklaven, Indische Kontraktarbeiter, französische Hugenotten, englische und schottische Siedler Kochrezepte aus ihrer Heimat mit.

Fernöstliche Genüsse

„Malaïen“

Die Gerichte der Malaïen und Inder haben die südafrikanische Küche am stärksten geprägt. In Kapstadt kann man die malaiischen Speisen besonders gut probieren: Kleine, an kurzen Spießen gegrillte Fleischstückchen von Hammel und Rind heißen „sosatie“, abgeleitet vom indonesischen „sate“. Eine weitere Köstlichkeit ist der aus Java stammende „bobotie“, ein Hackbraten mit mildem Curry, süßsaurer Würze und „blatjang“, einer pikanten Soße aus getrockneten Früchten.

„Indischer“

Durban ist ein Paradies für Liebhaber indischer Currys. Sie werden mit Fisch, Huhn, Lamm oder Rind zubereitet und oft mit einer süßsaurigen Obstsaucen, „Chutney“, gereicht. Die Inder würzen ihre Speisen recht stark, aber mit einer Handvoll Kokosraspeln kann man die Schärfe mildern.

„Europäische Genüsse“

Den Briten hat Südafrika das Roastbeef, viele Puddingvarianten und das kalorienreiche „English Breakfast“ zu verdanken. Die Hugenotten, die Ende des 17. Jh. einwanderten, brachten im Franschhoektal den Obst- und Weinbau auf Vordermann.

Fisch

Neben vielen Fisch- und Muschelarten, Austern, Krabben und Tintenfischen halten die Meere am Kap eine besondere Spezialität bereit: Die Krönung für viele Südafrikaner und ihre Freunde aus Übersee ist „Crayfish“ mit Curry oder gegrilltem „Kingklip“ serviert mit lockerem weißen Reis.

Fleisch

Seit die ersten holländischen Bauern am Kap; Löwen, Elefanten, Büffel und Böcke abschnitten, haben die Südafrikaner ein besonders großes Vergnügen daran, Fleisch und Würste im Freien über Holzkohle zu grillen. Der so genannte „Braai“.

Die südafrikanische Küche bietet eine Vielzahl von Spezialitäten, die die Vielfalt der Kulturen und kulinarischen Einflüsse im Land widerspiegeln.

