

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 Feiertage und manche 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.simolarerestaurant.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 -

Blumenkohlwings mit Soja-Sesam-Mayonnaise
an marinierten Gurken-Porreestreifen 12,00 €
(Vegetarisch)
*Cauliflower wings with soy-sesame mayonnaise and marinated cucumber-Leek strips
(Vegetarian)*

Südafrikanisches „Braai-brot“ -brot
mit Roastbeef und mixed „Pickles“ gefüllt an Trüffeldip 18,00 €
*South African "Braai-brot"
filled with roast beef and mixed pickles, served with truffle dip*

Knusprig gebackener Flammkuchen mit Meeresfrüchten
und Parmesan 16,00 €
(Fisch)
*Crispy baked "Flammkuchen" a thin, crispy flatbread with Seafood and Parmesan
(Fish)*

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,50 €
Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Winterlicher Blattsalat,
mit Hausdressing 9,00 €
Mixed salad, with homemade dressing

Winterlicher Blattsalat
mit Streifen von der Maishähnchenbrust und Parmesan 19,00 €
*Mixed salad with strips of grilled corn-fed Chicken-breast and Parmesan
(Vegetarian)*

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Meeresfrüchten 23,00 €
(Fisch)
*Mixed salad served with pan-seared Seafood
(Fish)*



- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200g Sirloin Steak von Angus Rind, 35,90 €
mit Gemüse, hausgemachte Krokette und Currybutter

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

200g Angus Sirloin Steak with Vegetables, homemade Croquettes, and curry 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

- BURGER VOM GRILL -

„Veggie-Burger“ mit Avocado-Gemüsepatte 24,50 €
im knusprigen Kristallbun
an Gorgonzoladip

*"Veggie Burger" with Avocado-Vegetable patty in a crispy bun
and Gorgonzola dip*

„Surf and Turf“ Burger vom Wasserbüffel und Scampi 30,00 €
im knusprigen Kristallbun an Knoblauchdip
(Fisch)

*"Surf and Turf" Burger -Water Buffalo patty and Scampi
in a crispy bun with garlic dip
(Fish)*

„Mushroom-Burger“ vom Strauß im knusprigen Kristallbun 27,00 €
mit Pilzmousse an Trüffeldip

*"Mushroom Burger" Ostrich patty in a crispy bun
with mushroom mousse and truffle dip*

„Cheese Burger“ von der Maishähnchenbrust 25,50 €
mit Brie und Preiselbeeren im knusprigen Kristallbun an Kräuterdip

*"Cheese Burger" corn-fed Chicken fillet
with Brie and Cranberries in a crispy bun with herb dip*

Zu den Burger:

Wahlweise mit Kartoffelspirale oder hausgemachte Krokette

Choice of Sides for Burgers

Potato Spirals (Chip Stick) or Homemade Croquettes



- HAUPTGERICHTE -

Zarte Hüfte vom Wasserbüffel 34,00 €
mit Pilzkruste überbacken auf Apfelrotkraut
und hausgemachte Krokette

*Tender Water Buffalo Sirloin topped with a herb seasoned crust,
served on Red-Cabbage and homemade Croquettes*

Maishähnchenbrust vom Grill 26,00 €
auf Kürbispüree und grüne Gnocchi's

Grilled corn-fed Chicken breast fillet on Pumpkin purée with green Gnocchi

Geschmortes Ragout vom Zebra in Weißweinsauce, 29,00 €
buntes Gemüse und Risotto

Braised Zebra Ragout in a white-wine sauce with vegetables and Risotto

Gebrautes Kingklipfischfilet 29,00 €
auf Gemüsebeet und Parmesanrisotto
(Fisch)

*Pan-Seared Kingklip Fish Fillet
served on a bed of vegetables with Parmesan Risotto
(Fish)*

Gratin von Scampi in Safransauce, grüne Gnocchi 34,00 €
und Fingermöhren
(Fisch)

*Gratinated Scampi a in saffron sauce,
served with green Gnocchi and baby Carrots
(Fish)*

„Kürbisvariation“ Püree, 24,00 €
Soufflee und gegrillt mit frittierten Porree-streifen
(Vegetarisch)

*"Pumpkin Variation" Pumpkin purée, Soufflé,
and grilled Pumpkin with fried Leek strips
(Vegetarian)*

Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Brie gratiniert 24,00 €
(Vegetarisch)

*Potato Rösti with mixed vegetables topped and gratinated with Brie cheese
(Vegetarian)*



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus dem Ofen
mit Walnusseis an Fruchtspiegel 12,00 €

*Molten Chocolate Cake Soufflé fresh from the oven,
served with Walnut Ice Cream and Fruit Coulis*

Gebackene Pflaumen in Weinteig auf Spekulatiuschaum 10,00 €

*Wine battered baked Plums
served with "Speculoos" Foam (spiced biscuit foam)*

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



- 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:

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*

Kingklip Fisch (Herkunft)

*ist eine Fischart aus der Familie der Bartmännchen. Der Bodenfisch lebt an den Küsten Südafrikas und
Namibias auf felsigen Regionen des Kontinentalschelfs und des Kontinentalabhangs in 50 bis 500 Metern Tiefe.
Sein Fleisch ist weiß, fest, grätenarm und hat einen unverwechselbaren Geschmack.*

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 Gemüse

„Malaiken“

Die Gerichte der Malaiken und Inder haben die südafrikanische Küche am stärksten geprägt. In Kapstadt kann man die malaiischen Speisen besonders gut probieren: Kleine, an kurzen Spießchen 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 Obstsauce, „Chutney“, gereicht. Die Inder würzen ihre Speisen recht stark, aber mit einer Handvoll Kokosraspeln kann man die Schärfe mildern.

„Europäische Gemüse“

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 abgeschossen, 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.

