

RESTAURANT „SIMOLA“

„DER ANFANG“



„RONDAWELS“ - ARTIST BEAU VAN ZYL

WILLKOMMEN IM SIMOLA

„SIMOLA“ BEDEUTET IN DER SOTHO-SPRACHE „DER ANFANG“ UND SYMBOLISIERT DIE VERBINDUNG ZWISCHEN DER NORDDEUTSCHEN REGION EMSLAND UND SÜDAFRIKA.

DIE FAMILIE VAN HELT BETREIBT SEIT VIELEN JAHREN HOTELS UND RESTAURANTS IN SÜDAFRIKA UND BRINGT MIT „SIMOLA“ BEREITS SEIT 17 JAHREN EIN STÜCK DIESER BESONDEREN KULTUR NACH DEUTSCHLAND.

IHR GASTGEBER, MARK FINKE – GEBÜRTIGER SÜDAFRIKANER –, EMPFÄNGT SIE GEMEINSAM MIT UNSEREM ENGAGIERTEN TEAM IN EINER HERZLICHEN, ENTSPANNTEN ATMOSPHÄRE – GANZ IM SÜDAFRIKANISCHEN STIL. UNSERE KÜCHE VEREINT HOCHWERTIGE DEUTSCHE UND AFRIKANISCHE EINFLÜSSE MIT MARKTFRISCHEN ZUTATEN UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN. KÜCHENCHEFIN DAJANA KESSE-KARNBROCK UND SOUS-CHEF PATRIK WEBER KREIEREN KULINARISCHE ERLEBNISSE, DIE BEGEISTERN.

ABGERUNDET WIRD UNSER ANGEBOT DURCH EINE ERLESENE AUSWAHL SÜDAFRIKANISCHER WEINE AUS DER KAP-PROVINZ. DANK EINER LANGJÄHRIGEN PARTNERSCHAFT MIT DEM RENOMMIERTEN WEINHÄNDLER WALTER DEITERMANN HABEN SIE ZUDEM DIE MÖGLICHKEIT, IHRE LIEBLINGSWEINE DIREKT VOR ORT ZU ERWERBEN.

FREUEN SIE SICH AUF EXZELLENT SPEISEN, EDLE TROPFEN UND EINE BESONDERE GASTFREUNDSCHAFT.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN AUFENTHALT – UND WENN ES IHNEN GEFALLEN HAT, EMPFEHLEN SIE UNS GERN WEITER.

IHRE FAMILIEN VAN HELT & FINKE



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)

Urlaubszeiten:

18.04.2025 bis 21.04.2025
01.05.2025 bis 04.05.2025
29.05.2025 bis 01.06.2025
09.06.2025 bis 10.06.2025
28.07.2025 bis 03.08.2025
03.10.2025 bis 05.10.2025
31.10.2025 bis 02.11.2025
24.12.2025 bis 04.01.2025

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 -

Crème Brûlée von Ziegenkäse
mit hausgebackenem Süßkartoffelbrot
(Vegetarisch) 12,00 €
*Goats Cheese Crème Brûlée with Home Baked Sweet Potato Bread
(Vegetarian)*

Warmer Quiche von roten Zwiebeln an Feldsalat
(Vegetarisch) 10,00 €
*Warm Red Onion Quiche with Mixed Lettuce
(Vegetarian)*

Kleines Ragout von Meeresfrüchten
in Safransauce auf Blattspinat
(Fisch) 16,00 €
*Small Seafood Ragout in a Saffron Sauce on a bed of Spinach
(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

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Meeresfrüchten
(Fisch) 23,00 €
*Mixed Salad Served with Pan-Fried Seafood Delicacies
(Fish)*



- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200g Sirloin Steak von Angus Rind als „Marogo“,
auf Blattspinat, Spiegelei und Kartoffelstampf

35,90 €

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

200g Angus Sirloin Steak as "Marogo" on Spinach, Fried Egg and Mashed Potatoes

The Black Angus are Free range and grazing cattle

300g Sirloin Steak vom Angus Rind
mit Pommes Frites und Pfeffersauce

39,90 €

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 Polenta-Mais-Patty
im knusprigen Kristallbun an Kräuter dip

24,50 €

*"Veggie Burger" Polenta-Corn Patty in a Crispy Bun
served with Herb-Seasoned Dip*

„Beef-Burger“ mit Streifen vom Angus-Sirloin-Rindersteak
im knusprigen Kristallbun an Sriracha-Mayonnaise

30,00 €

*"Beef Burger" with Strips of Angus Sirloin Steak
in a Crispy Bun with Sriracha Mayonnaise*

„Büffel-Burger“ vom Wasserbüffel mit Ziegenkäse
im knusprigen Kristallbun an Sweet-Chili-Dip

27,00 €

*"Buffalo Burger": Water Buffalo Patty with Goat Cheese
in a Crispy Bun with Sweet Chili Dip*

„Chicken-Chutney-Burger“ von der Maishähnchenbrust
mit Mango-Chutney im knusprigen Kristallbun an Curry-Dip

25,50 €

*"Chicken Chutney Burger": Corn-Fed Chicken Breast with Mango Chutney
in a Crispy Crystal Bun with Curry Dip*

Zu den Burger:

Wahlweise mit Kartoffelspirale oder Pommes frites

Choice of Sides for Burgers

Potato Spirals (Chip Stick) or French fries



- HAUPTGERICHTE -

Zarte Hüfte vom Wasserbüffel 30,00 €
mit aufgeschlagener Kräuterbutter gratiniert,
Bratkartoffeln und Salat

*Tender Water Buffalo Sirloin topped with Gratinated Herb Seasoned Butter Crust,
served with „Bratkartoffeln“ and Salad*

Gegrillter Spieß von der Maishähnchenbrust 26,00 €
auf Zitronengras mit Gemüse, Mangochutney und Strohkartoffeln

*Grilled Skewer of Corn-Fed Chicken Breast
on Lemongrass with Vegetables, Mango Chutney, and Crispy Potato Straws*

Kalbschnitzel „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, 30,00 €
Rotweinzwiebeln an Kartoffelstampf

*Veal Schnitzel "Cordon Bleu" Stuffed with Cheese and Ham,
Red Wine Onions, and Mashed Potatoes*

„Surf & Turf“: Kalbsmedaillon und Scampi 34,00 €
mit Speckbohnen und Polenta-Würfeln an Portweinsauce

*"Surf & Turf": Veal Medallion and Prawns
with Bacon Wrapped Green Beans and Polenta Cubes in a Port Wine Sauce*

Knusprig gebratenes Kabeljaufilet 28,00 €
im Kartoffelmantel auf Blattspinat an Pommery-Senfsauce
(Fisch)

*Crispy Fried Cod Fillet in a Potato Crust
on Baby Spinach with Pommery Mustard Sauce
(Fish)*

Gebackener Ziegenkäse 25,00 €
mit knusprigen Polenta-Würfeln und Gemüsebeet
(Vegetarisch)

*Baked Goat Cheese with Crispy Polenta Cubes on a Bed of Vegetables
(Vegetarian)*

Gefüllte Maismehltsche mit Feta 25,00 €
und Gemüse an Sweet-Chili-Sauce
(Vegetarisch)

*Stuffed Cornmeal Pocket with Feta and Vegetables,
Served with Sweet Chili Sauce
(Vegetarian)*



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Crêpe Suzette 12,00 €
an Orangen-Grand-Marnier-Sauce mit Schokoladeneis

Crêpe Suzette with Orange Grand Marnier Sauce and Chocolate Ice Cream

Süd-Afrikanischer Malva-Pudding 10,00 €
mit Karamellsauce und Vanilleeis

*South African Malva Pudding
with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream*

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

Vanilla Ice Cream Served with a Shot of Amarula

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

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 -

Kids Menü

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe 7,00 €

Small Soup of the Day

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets 14,00 €
mit Pommes frites

Homemade Chicken Nuggets with French Fries

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb 16,00 €
mit Gemüse

Small Traditional Veal Schnitzel with Vegetables

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel 8,00 €

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce or 100's and 1000's

