RESTAURANT „SIMOLA"

„DER ANFANG"

„LEOPARD MOTHER & SON" - 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 EXZELLENTE 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

Simola RESTAURANT

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:

03.10.2025 bis 05.10.2025

31.10.2025 bis 02.11.2025

24.12.2025 bis 05.01.2026

Telefon:

+49 (0) 5951 987 760

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)

Simola RESTAURANT

- ALA CARTE MENU –

- VORSPEISEN -

Knusprig gebackene Süßkartoffel-Chips an Kräuterdip *(Vegetarisch)* *Crispy Sweet Potato Chips with Herb Dip* *(Vegetarian)*	I	10,90 €
„Samosas" kleine Teigtaschen mit Rind-Gemüse-Füllung und Currydip *"Samosas" Pastries filled with Beef & Vegetables, served with Curry Dip.*		16,90 €
Hausgebackenes Kürbisbrot mit südafrikanischem „Biltong" von Black Angus Rind *Homemade Pumpkin Bread with South African traditional "Biltong"*		15,90 €

- SUPPEN -

Tagessuppe *Soup of the Day*		9,50 €

Simola RESTAURANT

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Blattsalat, 8,90 €
mit Hausdressing
(Vegetarisch)

Mixed Salad, with Homemade Dressing
(Vegetarian)

Großer Bunter Blattsalat 17,90 €
mit gebratenem Gemüse und Parmesan
(Vegetarisch)

Large Mixed Salad
served with fried Vegetables and Parmesan
(Vegetarian)

Großer Bunter Blattsalat mit Streifen vom Wasserbüffel 23,90 €

Large Mixed Salad
served with grilled strips of Water Buffalo

- BURGER VOM GRILL -

„Büffel-Burger" vom Wasserbüffel 26,50 €
mit Gorgonzola und Preiselbeeren,
serviert im knusprigen Kristall-Bun,
an Kräuterdip und Süßkartoffelpommes

"Buffalo Burger" Water Buffalo Patty
with Gorgonzola and Lingonberries,
served in a Crispy Bun,
with herb seasoned dip and sweet potato fries

„Chianina-Burger" vom Chianina-Rindfleisch* 28,90 €
mit „Biltong" im knusprigen Kristall-Bun,
an Smokey-BBQ-Dip und Süßkartoffelpommes

"Beef Burger" Chianina Beef patty topped with Biltong,*
served in a Crispy Bun,
with smoky BBQ dip and sweet potato fries

** Das ist Fleisch vom Chianina-Rind, einer sehr alten und großen Rinderrasse aus der Toskana und Umbrien (Italien). Sie gilt als eine der größten und schwersten Rinderrassen der Welt. Das Fleisch ist bekannt für seine Zartheit, Saftigkeit und feine Marmorierung. Besonders berühmt ist daraus das traditionelle Bistecca alla Fiorentina, ein sehr dick geschnittenes T-Bone-Steak.*

** Chianina Beef*
Chianina is one of the oldest and largest cattle breeds from Tuscany, Italy.
Known for its lean, tender meat and rich flavour,
it is considered a premium choice for gourmet dishes.

Simola RESTAURANT

- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200g Sirloin Steak von Angus Rind, 35,90 €
mit Kürbispüree,
geschmorten Champignons und Kräuterbutter

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

200g Angus Sirloin Steak
with Pumpkin Purée, braised mushrooms, and Herb Butter
The Black Angus are free-range, grazing cattle

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

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

300g Angus Sirloin Steak
served with French Fries and a Pepper Sauce
The Black Angus are free-range, grazing cattle

- PASTA UND SPARGEL -

Bunte Tagliarini in Gorgonzolasauce 28,90 €
mit frischen Champignons und **Gemüsestreifen**
(Vegetarisch)

Tagliarini in Gorgonzola Sauce,
with fresh mushrooms and Vegetable strips
(Vegetarian)

Bunte Tagliarini in Gorgonzolasauce 36,90 €
mit frischen Champignons und **Scampis**
(Fish)

Tagliarini in Gorgonzola Sauce,
with fresh mushrooms and Scampi
(Fish)

Bunte Tagliarini in Gorgonzolasauce 32,90 €
mit frischen Champignons und **Maishähnchenbruststreifen**

Tagliarini in Gorgonzola Sauce,
with fresh mushrooms and Corn-Fed Chicken Breast Strips

Simola RESTAURANT

- HAUPTGERICHTE -

Straußensteaks mit „Bobotie" überbacken, 39,90 €
auf Kartoffelstampf und Gemüsestreifen

Ostrich Steaks gratinated with "Bobotie"
served on mashed potatoes and vegetable strips

Gefülltes Kalbsmedaillon mit Gorgonzola und Preiselbeeren 29,90 €
in Eimantel gebraten,
dazu cremiges Kürbispüree und Salat

Stuffed Veal Medallion with Gorgonzola and Lingonberries,
Pan-fried in an egg basting,
served with creamy pumpkin purée and salad

Maishähnchenbrust vom Grill 25,90 €
auf „Chakalaka"- Gemüse und Süßkartoffelwedges

Grilled Corn-Fed Chicken Breast
served with "Chakalaka" - style vegetables and
sweet potato wedges

Medallions vom Wasserbüffel 31,90 €
an knusprigen Bohnenröllchen mit Schinken-Käse-füllung und
Süßkartoffelpommes

Water Buffalo Medallions
served with crispy green bean rolls filled with ham & cheese,
and sweet potato fries

Gedünstetes Kingklip-Fischfilet 28,90 €
in Weißwein mit Kräutern und Oliven überbacken
serviert auf Porrereis und Salat
(Fisch)

Steamed Kingklip Fillet
gratinated in white wine with herbs and olives,
served on leek rice and salad
(Fish)

Zucchinipuffer mit gegrillten Kürbis-Schiffchen, 26,90 €
an Knoblauchdip
(Vegetarisch)

Zucchini Fritters with Grilled Pumpkin Boats
served with garlic dip
(Vegetarian)

Simola RESTAURANT

- Süße Köstlichkeiten Dessert –

„Mandazi" südafrikanische Donuts 12,90 €
mit Karamellsauce, gehackten Walnüssen
an Schoko-Espuma

"Mandazi" – South African Donuts
served with caramel sauce,
chopped walnuts, and chocolate espuma

Zebra-Cheesecake an Mango-Kompott mit Pistazieneis 11,90 €

Zebra Cheesecake
served with mango compote and
pistachio 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
served with Chocolate Sauce

Simola RESTAURANT

- NUR FÜR DIE KINDER -

Kids Menü

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe *Small Soup of the Day*	6,90 €

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes frites *Homemade Chicken Nuggets* *with French Fries*	14,50 €
Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüse *Small Traditional Veal Schnitzel* *with Vegetables*	16,50 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder bunte Streusel *Vanilla Ice Cream* *with Chocolate Sauce or Sprinkles*	8,00 €

Simola RESTAURANT

Informationen zu den Spezialitäten:

Samosas

sind würzig gefüllte, knusprig frittierte Teigtaschen,
die ursprünglich aus der indischen Küche stammen.

Samosas are crispy,
deep-fried pastries filled with a savory mixture,
originally from Indian cuisine.

Biltong

ist ein traditionell südafrikanischer, luftgetrockneter Trockenfleisch-Snack,
ähnlich wie Beef Jerky, jedoch dicker geschnitten und kräftig gewürzt.
Es wird mit Salz, Pfeffer und Koriander gepökelt und aromatisiert

Biltong is a traditional South African dried meat snack,
similar to beef jerky but cut thicker and richly seasoned.
It is cured and flavored with salt, pepper, and coriander.

„Bobotie"

Bobotie ist ein herzhaftes Auflaufgericht mit Wurzeln in der Kap-Malay-Küche Südafrikas.
Es besteht aus gewürztem Hackfleisch, das traditionell mit einer Mischung aus Eiern und Milch überbacken wird.
Typischerweise wird es mit einer Vielzahl von Gewürzen und Zutaten zubereitet,
die dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack verleihen.
In dieser Speisekarte verwenden wir jedoch nur das Bobotie-Hackfleisch und nicht das komplette Gericht.

Bobotie is a savory baked dish with roots in the Cape Malay cuisine of South Africa. It traditionally consists of spiced minced meat baked with a mixture of eggs and milk, and is typically seasoned with a variety of spices that give it its distinctive flavor.
On this menu, however, we use only the Bobotie-spiced minced meat, not the full traditional dish.

Kingklip-Fisch

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

Kingklip is a bottom-dwelling fish from the cardinalfish family,
found along the coasts of South Africa and Namibia in rocky areas of the continental shelf and
slope at depths of 50 to 500 meters. Its flesh is white, firm, low in bones, and has a distinctive flavour.

Strauß

Aus der Region Karoo, Oudtshoorn, im südlichen Afrika.
Dass Straußenfleisch bis in die 1990er Jahre als minderwertig galt, ist heute kaum noch vorstellbar.
Es ist cholesterin-, fett- und kalorienarm und daher äußerst bekömmlich.

From the Karoo region, Oudtshoorn, in Southern Africa. Until the 1990s,
ostrich meat was considered inferior, which is hard to imagine today.
It is low in cholesterol, fat, and calories, making it very easy to digest.

Wasserbüffel

Das Fleisch vom Wasserbüffel ist kräftig im Geschmack und weist eine leicht süßliche Note auf.
Es ist etwas dunkler und fester als Rindfleisch und enthält mehr Protein und Eisen.
Je nach Zubereitung kann es zart und saftig oder etwas fester und körniger sein.

Water buffalo meat has a robust flavor with a slightly sweet note.
It is darker and firmer than beef and has a higher protein and iron content.
Depending on the preparation, it can be tender and juicy or slightly firmer and more textured.

Simola RESTAURANT

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 herzhafte 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

„Malaien"

Die Gerichte der Malaien 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 süßsauren Obstsauce, „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 abschossen, 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.

Simola RESTAURANT