

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-KARMBROCK UND SOUS-CHEF PATRIK WEBER KREIEREN KULINARISCHE ERLEBNISSE, DIE BEGEISTERN.

ABGERUNDET WIRD UNSER ANGEBOT DURCH EINE ERLESENEN 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 BESONDRE 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 KÖNNEN,
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 2026:

03.04.2026-06.04.2026

01.05.2026-03.05.2026

14.05.2026-17.05.2026

23.05.2026-25.05.2026

24.12.2026-04.01.2027

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 Südafrika)



- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Scheiben vom Roastbeef an Selleriepurée und gebackenen Zwiebelringen 18,90 €

Slices of roast beef served on celery purée with crispy onion rings

Gefüllte Datteln mit Fetakäse im Baconmantel gebraten an Blattsalat 16,90 €

Dates stuffed with feta cheese and wrapped in bacon served with mixed salad

Lauwarme Fischterrine von Lachs und Kingklip an Kräuterdip und Salat 18,90 €

Lukewarm fish terrine of salmon and kingklip served with herb dip and salad

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,50 €

Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Salat, mit Hausdressing (Vegetarisch)

Small Salad, with Homemade Dressing (Vegetarian)

9,50 €

Großer Blattsalat mit buntem Grillgemüse (Vegetarisch)

Large Salad served with mixed grilled vegetables (Vegetarian)

19,50 €

Großer Bunter Blattsalat mit gebratenen streifen der Maishähnchenbrust und Parmesan

Large Salad served with Grilled Strips of Chicken and Parmesan

22,50 €



- BURGER VOM GRILL -

„Veggie Burger“ – Vegetarisches Erbsen-Patty und Kartoffelrösti
im knusprigen Kristallbun
an fruchtigem Chutney 26,90 €

*Veggie burger – vegetarian pea patty and potato rösti
in a crispy crystal bun with fruity chutney*

„Antilopen-Burger“ vom Springbock mit „Bobotie“
und Kartoffelrösti im knusprigen Kristallbun 26,90 €

*Springbok Burger with „bobotie“
and potato rösti in a crispy crystal bun*

„Wagyu Burger“ vom Wagyu-Rind
mit gebackenen Zwiebelringen im knusprigen Kristallbun
an BBQ-Dip 29,90 €

*Wagyu beef burger
with crispy onion rings in a crispy bun, served with BBQ dip*

Wagyu-Rinder sind wegen ihrer außergewöhnlichen Marmorierung, der zarten Textur und des intensiven, butterartigen Geschmacks besonders wertvoll. Die Zucht dieser Tiere ist arbeitsintensiv und teuer, was den hohen Preis erklärt. Es ist ein echtes Luxusprodukt, das sich in der gehobenen Gastronomie großer Beliebtheit erfreut.

*Wagyu cattle are particularly valuable because of their exceptional marbling, tender texture, and intense, buttery flavor. Breeding these animals is labor-intensive and costly, which explains their high price.
It is a true luxury product that is highly appreciated in upscale gastronomy.*



- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200g Sirloin Steak vom Angus Rind, „Marogo“
auf Blattspinat mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

35,90 €

*200g Angus Sirloin Steak "Marogo"
served on spinach with fried egg and sautéed potatoes*

The Black Angus are free-range, grazing cattle

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

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

39,90 €

*300g Angus Sirloin Steak
served with French Fries and a Pepper Sauce*

The Black Angus are free-range, grazing cattle

- SPÄTZLE -

Hausgemachte Spätzle, in Kräutern geschwenkt,
mit buntem Grillgemüse
(Vegetarisch)

28,90 €

*Homemade spätzle tossed in herbs
with mixed grilled vegetables
(Vegetarian)*

Hausgemachte Spätzle, in Kräutern geschwenkt,
mit buntem Grillgemüse
und Streifen von der Maishähnchenbrust

32,90 €

*Homemade spätzle tossed in herbs
with mixed grilled vegetables
and strips of chicken breast*

Hausgemachte Spätzle, in Kräutern geschwenkt,
mit buntem Grillgemüse
und „Bobotie“

31,90 €

*Homemade spätzle tossed in herbs
with mixed grilled vegetables and "bobotie"*

Spätzle are traditional soft egg noodles
from southern Germany and Austria.
They are made from a simple dough of flour,
fresh eggs, water, and salt, which is pressed
or scraped directly into boiling salted water.
Once the spätzle rise to the surface, they are drained
and often tossed in butter or herbs before serving.



- HAUPTGERICHTE -

„Land und Meer“ – Kalbsmedaillon und Scampis
mit Grillgemüse und knuspriger Kartoffelspirale
(Fisch) 32,90 €

*"Surf and Turf" – Scampi and Veal medallion
served with grilled vegetables and a crispy potato "Chip Stick"
(Fish)*

Streifen vom Springbock in Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzle
und gedünstete Weißweinbirne 29,50 €

*Strips of Springbok in red wine sauce
with homemade spaetzle
and steamed white wine pear*

Maishähnchenbrust im Schwarzbrotmantel gebraten
auf Erbsen-Kartoffelpüree an Portweinjus 26,90 €

*Corn-fed chicken breast baked in a dark bread crust
served on pea and potato purée with port wine jus*

Cordon Bleu vom Kalb, mit Schinken und Käse gefüllt,
Chantilly-Kartoffeln und Salat 28,90 €

*Veal cordon bleu filled with ham and cheese,
served with Chantilly potatoes and salad*

Kingklipfilet im Eimantel gebraten
auf Gemüsereis an Kräutersauce
(Fisch) 31,90 €

*Pan-fried kingklip fillet in egg baste
served on vegetable rice with herb sauce
(Fish)*

Knusprige Gemüseröllchen
mit cremigem Ziegenkäse
an fruchtigem Aprikosenchutney
(Vegetarisch) 26,90 €

*Crispy vegetable rolls
with creamy goat's cheese and fruity apricot chutney
(Vegetarian)*



- SÜße Köstlichkeiten Dessert -

Crème Brûlée von weißer Schokolade
an buntem Fruchtspeigel 12,90 €

*White chocolate crème brûlée
served with a colorful fruit coulis*

Joghurt-Mascarpone-Creme im Glas
geschichtet mit Beerenkompott und Crumble 10,90 €

*Yogurt mascarpone cream in a glass
layered with berry compote and crumble*

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
served with Chocolate Sauce*



- NUR FÜR DIE KINDER -

Kids Menü

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe 6,90 €

Small Soup of the Day

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets 14,50 €
mit Pommes frites

*Homemade Chicken Nuggets
with French Fries*

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 16,50 €
mit Gemüse

*Small Traditional Veal Schnitzel
with Vegetables*

- DESSERT -

Vanilleeis 8,00 €
mit Schokoladensauce oder bunte Streusel

*Vanilla Ice Cream
with Chocolate Sauce or Sprinkles*

