

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 EXZELLENTES 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 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 Süd Afrika)

- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Knusprige Spargelröllchen im Filoteig
mit Serranoschinken gefüllt an Kräuterdip 14,00 €

*Crispy asparagus rolls in filo pastry
filled with Serrano ham, served with a herb dip*

Carpaccio vom Black Angus Rind
mit Morgenster-Olivenöl aus Südafrika
und Parmesanspäne mariniert an Salat 18,00 €

*Black Angus beef carpaccio
topped with Morgenster olive oil (South Africa)
and shaved Parmesan with salad*

Marinierte Grönländer Eismeergarnelen
auf French Toast 16,00 €
(Fisch)

*Marinated Greenland shrimps
served on French toast*

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,50 €

Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Kleiner Salat mit Hausdressing 9,50 €
(Vegetarisch)

*Small Salad, with Homemade Dressing
(Vegetarian)*

Großer gemischter Blattsalat
mit gebratenem Spargel und Parmesan 20,90 €
(Vegetarisch)

*Large Salad
with sautéed asparagus and Parmesan
(Vegetarian)*

Großer gemischter Blattsalat
mit gebratenen Streifen vom Wasserbüffel 23,90 €

*Large Salad
served with sautéed water buffalo strips*

- BURGER VOM GRILL -

„Veggie Burger“ – Gemüse-Patty mit Haferflocken
im knusprigen Kristall-Bun
an Kräuterdip

26,90 €

*Veggie burger – vegetable and oats patty,
in a crispy bun and herb dip*

„Antilopen-Burger“ vom Springbock
mit Preiselbeeren und Brie
im knusprigen Kristall-Bun
und Trüffeldip

26,90 €

*Springbok (antelope) Burger
with cranberries and Brie cheese, in a crispy bun
and truffle dip*

„Wagyu Burger“ vom Wagyu-Rind
mit gebratenem Spargel
im knusprigen Kristall-Bun
an Bärlauchdip

29,90 €

*Wagyu beef burger
with sautéed asparagus, in a crispy bun
and garlic 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 flavour. Breeding these animals is labour-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 -

200 g Sirloin Steak vom Angus Rind, 35,90 €
mit Bärlauch-Butter hausgemachte Krokette und Salat

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

*200g Angus Sirloin Steak
served with wild garlic butter, homemade croquettes, and salad*

The Black Angus are free-range, grazing cattle

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

Rinderrücken mit Fett Rand 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

- NUDELN -

Garganelli-Nudeln mit Spargel 28,90 €
in Bärlauch-Parmesan-Pesto geschwenkt
(Vegetarisch)

*Garganelli pasta with asparagus
tossed in wild garlic and Parmesan pesto
(Vegetarian)*

Garganelli-Nudeln mit Spargel 32,90 €
in Bärlauch-Parmesan-Pesto geschwenkt
und gebratene Streifen von der Maishähnchenbrust

*Garganelli pasta with asparagus
tossed in wild garlic and Parmesan pesto
with sautéed corn-fed chicken breast strips*

Garganelli-Nudeln mit Spargel 36,90 €
in Bärlauch-Parmesan-Pesto geschwenkt
und gebratene Scampis
(Fisch)

*Garganelli pasta with asparagus
tossed in wild garlic and Parmesan pesto
with sautéed king prawns
(Fish)*

- HAUPTGERICHTE -

Pfeffer-Koriander-Medaillon vom Wasserbüffel
auf Spargelragout mit Ravioli 34,00 €

*Water buffalo medallion,
seasoned with Pepper and Coriander,
served on an asparagus ragout with ravioli*

„Masala Curry“ von der Maishähnchenbrust
im „Potjie“ serviert mit Frühlingsgemüse
und cremigen Risotto 26,90 €

*Chicken Masala curry
served in a "potjie" with spring vegetables
and creamy risotto*

Kalbsmedaillon mit Preiselbeeren und Brie gratiniert,
grünem Spargel und hausgemachte Krokette 29,50 €

*Veal medallion, gratinated with cranberries and Brie
served with green asparagus and homemade croquettes*

Maishähnchenbrust vom Grill
auf gedünsteten Fenchel und Ravioli 26,90 €

*Grilled Chicken Breast
served with braised fennel and ravioli*

Gebratenes Kingklipfischfilet
im knusprigen Kartoffelmantel
Kaperncreme und Salat
(Fisch) 31,90 €

*Pan-fried kingklip fillet, in a crispy potato crust,
served with caper cream and salad
(Fish)*

Tomaten Risotto
mit grünen und weißen Spargel
(Vegetarisch) 26,90 €

*Tomato Risotto
served with green and white asparagus
(Vegetarian)*

- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Parfait vom belgischen Nougat
auf Erdbeersauce mit Hippengebäck

12,90 €

*Belgian nougat parfait
served with strawberry sauce and wafer biscuit*

Gegrillte Ananas mit Karamellsauce
und Pannacotta von der Bourbonvanille

10,90 €

*Grilled pineapple
with caramel sauce and Bourbon vanilla panna cotta*

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“
Irishen 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
mit Pommes frites

14,50 €

*Homemade Chicken Nuggets
with French Fries*

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb
mit Gemüse

16,50 €

*Small Traditional Veal Schnitzel
with Vegetables*

- DESSERT -

Vanilleeis
mit Schokoladensauce oder bunte Streusel

8,00 €

*Vanilla Ice Cream
with Chocolate Sauce or Sprinkles*



Informationen zu den Spezialitäten:

Garganelli-Nudeln

Traditionelle italienische Eierteig-Pasta aus der Region Emilia-Romagna.

Die kleinen, gerillten Röhren werden aus frischem Nudelteig geformt und nehmen durch ihre Oberfläche Saucen besonders gut auf. Klassisch werden sie mit cremigen, butter- oder pesto-basierten Saucen sowie Gemüse oder Fleisch kombiniert.

Garganelli pasta: Traditional Italian egg pasta from the Emilia-Romagna region. These small, ridged tubes are made from fresh pasta dough and are shaped by hand. Their textured surface allows them to hold sauces particularly well. They are traditionally served with creamy, butter- or pesto-based sauces, as well as with vegetables or meat.

Springbock

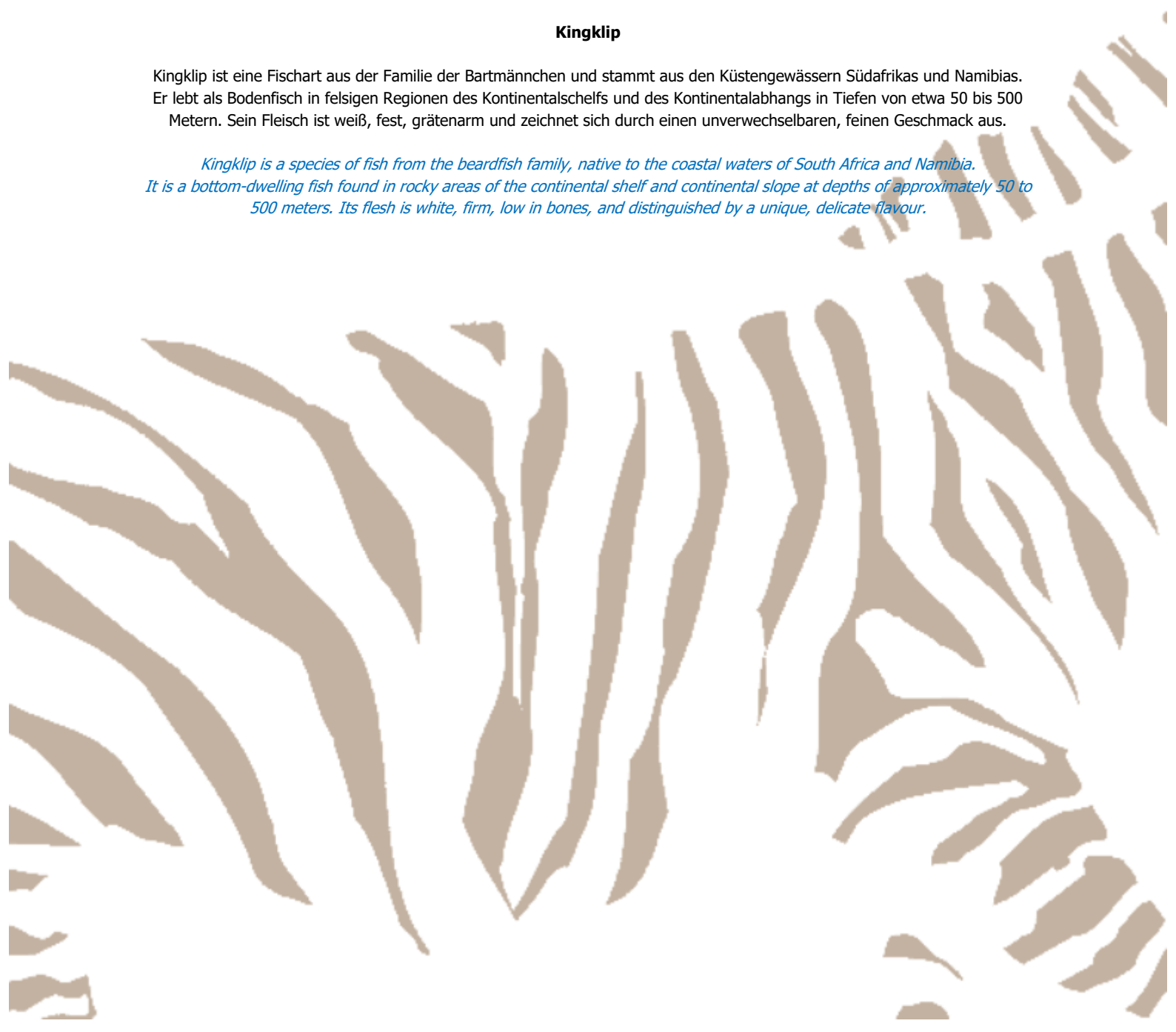
Der Springbock ist eine Antilopenart aus dem südlichen Afrika und bekannt für sein besonders feines, mageres Fleisch. Es zeichnet sich durch einen mild-würzigen Geschmack aus, ist fettarm, eiweißreich und gilt als besonders bekömmlich. Springbockfleisch wird in der gehobenen Küche wegen seiner Zartheit und Qualität geschätzt.

Springbok is a species of antelope native to southern Africa, renowned for its exceptionally lean and fine-textured meat. It has a mild, slightly gamey flavor, is low in fat and high in protein, and is considered very easy to digest.

Kingklip

Kingklip ist eine Fischart aus der Familie der Bartmännchen und stammt aus den Küstengewässern Südafrikas und Namibias. Er lebt als Bodenfisch in felsigen Regionen des Kontinentalschelfs und des Kontinentalabhangs in Tiefen von etwa 50 bis 500 Metern. Sein Fleisch ist weiß, fest, grätenarm und zeichnet sich durch einen unverwechselbaren, feinen Geschmack aus.

Kingklip is a species of fish from the beardfish family, native to the coastal waters of South Africa and Namibia. It is a bottom-dwelling fish found in rocky areas of the continental shelf and continental slope at depths of approximately 50 to 500 meters. Its flesh is white, firm, low in bones, and distinguished by a unique, delicate flavour.



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

„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 süßsaurigen 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 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.