

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 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 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.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 -

Knusprig gebackene Champignons im Weinteig 14,00 €
mit Kräuter dip an Salatbouquet

*Crispy Wine Battered Mushrooms
served with herb dip and salad bouquet*

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb, 18,00 €
mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

*Slices of Roasted Veal
with vine tomatoes and basil pesto*

- 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 20,90 €
mit geschmorten Champignons
(Vegetarisch)

*Large Salad
with braised mushrooms
(Vegetarian)*

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

*Large Salad
with grilled water buffalo strips*



- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200 g Sirloin-Steak vom Angus-Rind,
mit Baconkartoffeln und Kräuterbutter

35,90 €

Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Freilandrinder

*200g Angus Sirloin Steak
with bacon potatoes and herb butter*

The Black Angus are free-range, grazing cattle

300 g Sirloin-Steak vom Angus-Rind
mit Pommes frites und Pfeffersauce

39,90 €

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

- HAUPTGERICHTE -

Medaillon vom Wasserbüffel
auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelstampf

34,00 €

*Water Buffalo Medallion
on Ratatouille Vegetables
served with mashed potatoes*

Maishähnchenbrust „Piccata“
im Käse-Ei-Mantel gebraten
mit Quinoa-Risotto an Preiselbeerjus

26,90 €

*Chicken Breast "Piccata"
in a Parmesan and Egg Coating
with quinoa risotto and lingonberry jus*

Medaillon vom Kalb
mit Balsamico-Schalotten und Kartoffelstampf

29,50 €

*Veal Medallion
With pickled balsamic shallots and mashed potatoes*

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
mit Kartoffelstampf an Senfsauce
(Fisch)

31,90 €

*Pan-Seared Sea Bream Fillet
with mashed potatoes and mustard sauce (Fish)*

Quino-Risotto
mit geschmorten Champignons
und Gemüse
(Vegetarisch)

26,90 €

*Quinoa Risotto
with Braised Mushrooms and Vegetables
(Vegetarian)*



– SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT –

Crème brûlée vom Amarula
Mit eingelegten Blaubeeren

12,90 €

*Amarula Crème Brûlée
with marinated blueberries*

Eine große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Amarula crème Likör

10,90 €

*Vanilla Ice Cream
served with a shot of Amarula*

Eine große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Irischen Whiskey

10,90 €

*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 Wiener Schnitzel 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*



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 herzhaften und bekömmliche holländische Küche. Gebratenes Fleisch und „potjes“, Eintopfgerichte, beherrschten den Speisezetteln.

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.

