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

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.

Simola RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 18:00 bis 22:00 Uhr

(Geschlossen an Feiertage und Brückentage)

Konferenzen und Familienfeiern auch zu anderen Zeiten möglich,
per Absprache auch für Firmen- und Tagungsgruppen vom African Sky Hotel

Telefon:

+49 (0) 5951 987 760

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)

Urlaubszeiten 2026/2027:

24.12.2026-04.01.2027

- Ala Carte Menu –

- Vorspeisen -

Knusprig gebackene Kürbisecken 13,90 €
mit Currydip an Salatbouquet
(Vegetarisch)

Crispy Baked Pumpkin Wedges
served with curry dip and a small salad bouquet
(Vegetarian)

Gebackener Flammkuchen 15,90 €
mit Meeresfrüchten und Parmesan
(Fisch)

Thinly baked Flatbread
topped with seafood and Parmesan cheese
(Fish & Seafood)

Kürbisbrot mit Gorgonzola überbacken 14,90 €
und gedünsteten Birnenspalten
(Vegetarisch)

Toasted Pumpkin Bread with Melted Gorgonzola
served with poached pear wedges
(Vegetarian)

- 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 17,90 €
mit Kürbisspalten und geröstete Kürbiskerne
(Vegetarisch)

Large Salad with roasted pumpkin wedges and toasted pumpkin seeds
(Vegetarian)

Großer gemischter Blattsalat 23,90 €
mit Meeresfrüchten und Parmesan
(Fisch)

Large Salad with seafood and Parmesan cheese
(Fish & Seafood)

- SAFTIGE STEAKS VOM GRILL -

200 g Sirloin Steak vom Black Angus Rind, 35,90 €
mit Kürbispüree und Kartoffelgratin an Currybutter

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Rinder aus Freilandhaltung

200g Angus Sirloin Steak
served with pumpkin purée, potato gratin and curry butter

The Black Angus are free-range, grazing cattle

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

Rinderrücken mit Fettrand vom Black Angus, Rinder aus Freilandhaltung

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

The Black Angus are free-range, grazing cattle

- BURGER VOM GRILL -

„Straußen-Burger" im Brioche-Bun 27,90 €
mit Spiegelei an Senfdip
und hausgemachte Kroketten

Ostrich Burger in a Brioche Bun
topped with a fried egg,
served with mustard dip and homemade potato croquettes

„Springbock-Burger" im Brioche Bun 26,90 €
mit Preiselbeeren und Gorgonzola an Kräuterdip
und hausgemachte Kroketten

„Springbok" Burger in a Brioche Bun
with cranberries and Gorgonzola,
served with herb dip and homemade potato croquettes

- HAUPTGERICHTE -

Maishähnchenbrust auf Schmorkohl 26,50 €
mit glasierten Weintrauben an Kartoffelstampf

Chicken Breast served on braised cabbage
with glazed grapes and creamy mashed potatoes

Steak vom Wasserbüffel 34,90 €
mit Kräuter-Senf-Kruste, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Water Buffalo Steak
topped with a gratinated herb and mustard crust,
served with bacon-wrapped green beans and potato gratin

Gegrilltes John Doryfischfilet *(Petersfisch)* 30,90 €
auf Kürbispüree und Gnocchi
(Fisch)

Grilled John Dory Fillet
served on pumpkin purée with gnocchi
(Fish)

Rosa gebratene Entenbrust 34,90 €
auf Apfelrotkraut an Orangensauce
und hausgemachte Kroketten

Pan-Seared Duck Breast
on braised red cabbage
orange sauce and homemade potato croquettes

Cremige Gnocchi in Gorgonzola mit Gemüse 28,90 €

Creamy Gnocchi with Gorgonzola and Vegetables

Cremige Gnocchi in Gorgonzola mit Gemüse 32,90 €
und Streifen vom Wasserbüffel

Creamy Gnocchi with Gorgonzola,
vegetables and Water Buffalo Strips

- Süße Köstlichkeiten Dessert –

Halbflüssiger Schokokuchen mit Schokolade und Nuss-eis *Warm Chocolate Soufflé and nut flavoured ice cream*	14,90 €
Crème Brûlée von Spekulatius an buntem Früchtespiegel *Speculoos flavoured Crème Brûlée* *served with a colourful fruit coulis*	12,90 €
Eine große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss" Amarula crème Likör *Vanilla Ice Cream* *served with a shot of Amarula*	9,90 €
Eine große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss" Irischen Whiskey *Vanilla Ice Cream* *served with a shot of Irish Whiskey*	9,90 €
Eine große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce *Vanilla Ice Cream* *served with Chocolate Sauce*	9,90 €

- KINDER MENÜ -

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

100g Sirloin Steak 17,50 €
mit hausgemachten Kroketten

100g Sirloin Steak
served with homemade potato croquettes

- 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 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.