

RESTAURANT „SIMOLA“

„DER ANFANG“



„SIMOLA“ BEDEUTET IN DER SOTHO-SPRACHE „DER ANFANG“.

SOTHO WIRD IM SÜDLICHEN AFRIKA GESPROCHEN UND IST EINE DER 11 AMTSSPRACHEN DER „REGENBOGEN-REPUBLIK“ SÜDAFRIKA.

DIE FAMILIE VAN HELT BETREIBT HOTELS UND RESTAURANTS AN MEHREREN ORTEN SÜDAFRIKAS, EINEM LAND, DAS ZU DEN BELIEBTESTEN REISEZIELEN DER WELT GEHÖRT.

„SIMOLA“ SYMBOLISIERT DEN ANFANG EINER VERBINDUNG ZWISCHEN DER NORDDEUTSCHEN REGION EMSLAND UND DEM SÜDLICHEN TEIL DES SCHWARZEN KONTINENTS. DAS RESTAURANT „SIMOLA“ BIETET DEN GÄSTEN GESCHMACKSVOLLE UND INTERNATIONALE GERICHTE IM MODERNEN AMBIENTE UND MIT EINEM „HAUCH VON SÜDLICHEM AFRIKA“. DAZU WERDEN ERSTKLASSIGE WEINE AUS DER KAP PROVINZ EMPFOHLEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.

WENN ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN HAT,
EMPFEHLEN SIE DAS RESTAURANT „SIMOLA“ BITTE WEITER.

IHRE FAMILIE VAN HELT UND FINKE

∞ ∞ ∞

LIEBER GAST,

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNTEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN MITARBEITERN.

WIR WOLLEN IHNEN IMMER FRISCHE UND
QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN ANBIETEN,
HABEN SIE DESHALB ETWAS GEDULD.

VIELEN DANK UND GUTEN APPETIT.



- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Vorspeisencombo „Simola“
mit gebratenem Krokodil, Strauß und Biltong 13,00 €

Biltong wird mit Salz, Pfeffer, Koriander und Gewürz-Kräuter Gepökelt und dann Luftgetrocknet, kann aus Rindfleisch oder Wildfleisch bestehen, durch die Trocknung dann auch lange haltbar.

Kap-Malaiischer „Bobotie“
mit fruchtigem Chutney an gelben Reis 10,00 €

Weinempfehlung: Kleine Rust, Rotwein, Pinotage und Shiraz

Knoblauchgarnelen im „Potjie“ serviert
mit knusprigen hausgemachten Kräuterbrot 13,00 €

Champignon-Parmesan-Soufflé
mit Portweinkirschen an Salatbouquet 10,00 €

Kleiner Salat der Saison mit „Biltong“ 10,00 €

- SUPPEN -

Rahmsuppe von Sellerie mit Biltong-croutons 8,00 €

Röstzwiebelsuppe von roten Zwiebeln
(Vegetarisch) 8,00 €

- SIMOLA'S SALATE -

Großer Blattsalat mit French Dressing,
dazu nach Wahl:

-mit Parmesan
(Vegetarisch) 14,00 €

-mit drei gegrillten Scampi 16,00 €

-mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen 17,00 €

-mit gebratenen Streifen vom Strauß 19,00 €



- HAUPTGERICHTE -

Kalbtasche" Simola" mit Gorgonzola und Schinken gefüllt,
dazu Süßkartoffel-Wedges und Salat 26,00 €

„Top Blade“ Geschmorte Rinderschulter vom Black Angus Rind
in Morgenster-Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzlen und Röstzwiebeln 24,00 €

Weinempfehlung: 2014 Morgenster, Lourens River Valley,
Cuvee aus Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Cabernet Sauvignon

Maishähnchenbrust im Koriander-Chilimantel gebraten
auf Gemüsebeet und Mandelkroketten 23,00 €

„Cape Malay“ Spieß von der Maishähnchenbrust
mit **fruchtigem Chutney** oder **Piri Piri** mariniert
dazu Reis und Gemüse 23,00 €

Weinempfehlung: Kleine Rust, Weißwein, Chenin Blanc und Sauvignon Blanc

„Surf 'n Turf“ Kalbsmedaillon und Garnelen
auf Ravioli a la Creme mit Fingermöhren und Erbsen 28,00 €

Weinempfehlung: Kleine Rust, Pinotage Rosé

Steak vom Krokodil und Strauß
auf Polentaschnitte, Thymiansauce und Gemüse 27,00 €

Rinderfilet vom Irischen Weideochsen
mit Gorgonzola gratiniert
auf Polentaschnitte und Portweinkirschen 36,00 €

Unsere Bier Empfehlung: „Guinness Draught“
Ein Irischer Stout ist ein meist schwarzes, obergäriges Bier
mit einem Alkoholgehalt von 3 % bis 10 % und einer cremefarbenen Schaumkrone.

Gebratenes Kingklip-fischfilet
in Zitronen Currybutter mit Süßkartoffel-Wedges und Salat
(Fisch) 24,00 €

Weinempfehlung: Kleine Rust, Rotwein, Pinotage und Shiraz

Gratin von Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
auf Balsamico-Gemüse (Vegetarisch) 21,00 €

Mediterrane Spätzle mit Kirschtomaten und Ruccola
(Vegetarisch) 21,00 €



- KRÄUTER BUTTER STEAKS -

Gegrillt mit Kräuterbutter serviert

Sirloin Steak Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef	250g	29,50 €	/	200g	27,00 €
Filet vom Irischen Weideochsen	250g	36,00 €	/	200g	33,00 €
Straußenmedaillons Unsere Garstufenempfehlung: medium				200g	26,00 €
Krokodil Steak				200g	26,00 €
Maishähnchenbrust				200g	23,00 €
Zwei Beilagen zur Auswahl: -Salat -Gemüse -Pommes Frites -Mandelkroketten					

∞ ∞ ∞

- GRILL STEAKS -

mit Madagaskar Pfeffer sauce

Sirloin Steak Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef	250g	29,50 €	/	200g	27,00 €
Filet vom Irischen Weideochsen	250g	36,00 €	/	200g	33,00 €
Straußenmedaillons Unsere Garstufenempfehlung: medium				200g	26,00 €
Krokodil Steak				200g	26,00 €
Maishähnchenbrust				200g	23,00 €
Zwei Beilagen zur Auswahl: -Salat -Gemüse -Pommes Frites -Mandelkroketten					



- BOBOTIE STEAKS -

mit Hackfleischtapenade überbacken

Sirloin Steak Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef	250g	30,50 €	/	200g	28,00 €
Filet vom Irischen Weideochsen	250g	37,00 €	/	200g	34,00 €
Straußenmedaillons Unsere Garstufenempfehlung: medium				200g	27,00 €
Krokodil Steak				200g	27,00 €
Maishähnchenbrust				200g	24,00 €
Zwei Beilagen zur Auswahl: -Salat -Gemüse -Pommes Frites -Mandelkroketten					

- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

„Koeksisters“ afrikanisches Gebäck mit Sirup mariniert und Vanilleeis	9,50 €
Gebackene Pflaumen in Weinteig auf Amarula-schaum mit Amarena Eis	9,00 €
Parfait vom Belgischem Nougat mit karamellisierter Birne	9,00 €
Eine Große Kugel Vanilleeis an Amarula Cream Liquor	8,00 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Irishen Whiske	8,00 €



- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Suppe 4,00 €

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 12,00 €

100g Rinderrückensteak
mit Mandelkroketten 14,00 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel 5,00 €

∞ ∞ ∞

TEAM UND PHILOSOPHIE

„Kochen ist unsere Leidenschaft“

Die stilvolle und hochwertige deutsch-afrikanische Küche mit marktfrischen Zutaten und afro-indischen Gewürzen haben einen Stammplatz auf unserer Karte. Küchenchefin Dajana Kesse-Karnbrock und Sous Chef Ralf Finke verzaubern mit Ihrem Team die Gäste mit aufregenden Kreationen und Geschmackserlebnissen.

„Verwöhnen und Genießen“

General Manager Mark Finke und sein Team begrüßen alle Gäste persönlich und herzlich. So entsteht eine unkomplizierte und entspannte Atmosphäre im Restaurant, und das gesamte Serviceteam agiert mit Hingabe und Engagement. Nur so werden Individualität und Geschmack eines jeden Einzelnen respektiert.

ÖFFNUNGSZEITEN:

**MONTAG BIS SAMSTAG VON 18:00 BIS 22:00 UHR
(AUßER SONNTAGS UND FEIERTAGE)**

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
(für aktuelle Info und Events)
www.africanskyhotel.de
(für Infos über unsere Partnerhotels in Süd Afrika)

