

RESTAURANT „SIMOLA“

„DER ANFANG“



„DIE VOLSTRUIS“ - ARTIST BEAU VAN ZYL

„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 AFRIKANISCHEN 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



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 Patrik Weber verzaubern mit Ihrem Team die Gäste mit aufregenden Kreationen und Geschmackserlebnissen.

“Verwöhnen und Genießen“

Restaurant Leiterin Nadine Schoroth und Ihr 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.

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

(Außer 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)



- ALA CARTE MENU -

- VORSPEISEN -

Carpaccio vom Black Angus Rind,
mit Olivenöl von „Morgenster“ aus Südafrika
und Parmesan an Salatbouquet

14,90 €

Angus-Beef-Carpaccio

topped with olive oil from South African produced "Morgenster", parmesan and salad

Kleiner Blattsalat mit French Dressing, Parmesan
(Vegetarisch)

6,30 €

*Mixed salad with french dressing and parmesan
(Vegetarian)*

- SUPPEN -

Tagessuppe

9,00 €

Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Bunter Blattsalat mit French Dressing,
Parmesan und Grillgemüse
(Vegetarisch)

14,90 €

*Mixed salad with French dressing, parmesan and grilled vegetables
(Vegetarian)*

Bunter Blattsalat mit French Dressing,
Parmesan und gebratenen Streifen von der Maishähnchenbrust

18,90 €

Mixed salad with French dressing, parmesan and grilled strips of chicken filet

Informationen zu den Spezialitäten:

Kingklip Fisch (Herkunft)

ist eine Fischart aus der Familie der Bartmännchen. Der Bodenfisch lebt an den Küsten Südafrikas und Namibias auf felsigen Regionen des Kontinentalschelfs und des Kontinentalabhangs in 50 bis 500 Metern Tiefe. Sein Fleisch ist weiß, fest, grätenarm und hat einen unverwechselbaren Geschmack.

Krokodil (Herkunft)

wird in Zimbabwe gezüchtet und die Filets sind vom Hals und dem Schwanz.

Strauß (Herkunft)

aus der Region in der Karoo, Oudtshoorn, im Südlichen Afrika.



- HAUPTGERICHTE -

Süd Afrikanischer Chicken „Dagwood“ Sandwich 18,90 €
mit hausgemachtem Kürbis Kräuterbrot,
belegt mit knusprigen Hähnchenstreifen, Lemon-mayonnaise,
Parmesan und Rucola

*South African chicken dagwood sandwich, homemade pumpkin bread,
grilled chicken strips, mayonnaise, Parmesan and rocket-salad*

Gegrillte Maishähnchenbrust an Chili-Kartoffelpüree 18,90 €
mit glasierten Weintrauben

*Flame-grilled Chicken breast
served with chili-infused mashed potato and glazed grapes*

Schweinefilet im Baconmantel gegrillt, 21,50 €
an Portweinjus, Süß-Kartoffelpuffer und Salat

*Marinated and Bacon wrapped Pork filet, flame grilled and served with
Potato-patty and salad*

Süßkartoffelpuffer mit Grillgemüse und crème Fraîche 17,90 €
(Vegetarisch)

Sweet-potato-patty with grilled vegetables and crème fraîche (Vegetarian)

Nussiger Schnitzel vom Strauß auf hausgemachte Spätzle 31,00 €
Preiselbeersauce und Grillgemüse

*Ostrich "Schnitzel" served with Spätzle noodles,
Lingon-berries-sauce and grilled vegetables*

Curry vom Krokodil mit frischer Ananas und Lauchzwiebeln, 31,50 €
Grillgemüse und Kartoffelrösti

*Crocodile Curry with fresh pineapple and spring onions ,
grilled vegetables and potatoes*



- HAUPTGERICHTE -

200g Sirloin Steak vom Angus Rind 31,50 €
mit aufgeschlagener Kräuterbutter, Drillinge und Salat
Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

200g Black Angus steak topped with herb-seasoned butter, potatoes and saladaA
The Black Angus are free range, grazing cattle

300g Sirloin Steak von Angus Rind mit Pommes und Pfeffersauce 35,90 €
Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder

300g Angus Sirloin Steak, served with French-fries and Peppersauce
The Black Angus are Free range and grazing cattle

Süßkartoffel Gnocchi in Tomatensalsa geschwenkt,
mit Parmesan und Lauchzwiebeln 21,50 €
(Vegetarisch)

*Sweet potato Gnocchi turned in tomato-salsa,
served with parmesan and spring onion*
(Vegetarian)

Süßkartoffel Gnocchi in Tomatensalsa geschwenkt,
Parmesan und Lauchzwiebeln mit Maishähnchenbrust 24,50 €

*Sweet potato Gnocchi turned in tomato-salsa,
served with parmesan and spring onion, grilled chicken breast*

Süßkartoffel Gnocchi in Tomatensalsa geschwenkt,
Parmesan und Lauchzwiebeln mit Kingklip filet 24,90 €
(Fisch)

*Sweet potato Gnocchi turned in tomato-salsa,
served with parmesan and spring onion, kingklip filet (Fish)*

Gebratenes Kingklip-Fisch-filet in Lemon-Butter-Sauce,
an Kartoffel Drillinge und Grillgemüse 23,90 €
(Fisch)

*Pan fried Kingklip in Lemon-Butter sauce,
served with potatoes and grilled vegetables (Fish)*



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Gegrillte Ananas mit Karamellsauce und Nusseis <i>Grilled Ananas with caramel sauce with homemade nut ice cream</i>	9,90 €
Im Filouteig gebackenes Vanilleeis mit eingelegte Kirschen <i>Vanilla Ice Cream baked in a Filou pastry served with cherries</i>	10,90 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Amarula crème Likör <i>Vanilla Ice Cream served with a shot of Amarula</i>	9,50 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Irishen Whiskey <i>Vanilla Ice Cream served with a shot of Irish Whiskey</i>	9,50 €
Eine Große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce <i>Vanilla Ice Cream with chocolate sauce</i>	7,50 €

∞ ∞ ∞

- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe 5,50 €

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets
mit Pommes frites 12,50 €

Kleines Schnitzel
mit Kartoffelrösti 12,50 €

100g Rinderrückensteak
mit hausgemachte Spätzle 16,50 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel 6,00 €

