

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.



- MENÜ A LA CARTE -

- VORSPEISEN -

Pastete von getrockneten Tomaten und Zucchini
im Weck Glas serviert an Salatbouquet
(Vegetarisch) 10,00 €

Gratin von Jakobsmuscheln und Scampis
auf Tagliatelle 16,00 €

Scheiben von der geräucherten Truthahnbrust
mit fruchtigem Chutney an Blattsalat 14,00 €

Bunter Frühlingsalat mit geschmorten Champignons,
Bacon und Croutons 10,00 €

- SUPPEN -

Klare Fischsuppe mit Gemüse 9,00 €

Rahmsuppe vom Frühlingslauch
(Vegetarisch) 8,00 €

- SIMOLA'S SALATE -

Großer bunter Zupfsalat mit French Dressing,
dazu nach Wahl:

-mit Parmesan 14,00 €
(Vegetarisch)

-mit gebratenen Maispouardenbruststreifen 17,00 €

-mit gebratenen Rinderfiletstreifen 21,00 €



- HAUPTGERICHTE -

Selecto-Ibericosteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste gebraten dazu Röstkartoffeln und Salat <i>(Schwein)</i>	23,00 €
„Surf an Turf“ Maishähnchenbrust und Scampi auf Tagliatelle in Pestorahm mit Gemüse	25,00 €
Knuspriges Krokodil im Cornflakes Mantel gebraten an Currysauce, Olivenstampf und Salat	25,00 €
Streifen vom Strauß und Krokodil auf „Chakalaka-Gemüse“, gegrillte Banane und Kräuterreis	25,00 €
Auf der Haut gebratener Seesaibling mit Olivenstampf und Fingermöhren an Rieslingrahm	24,00 €
„Mozambique-Chicken-Espetada“ Spieß von der Maishähnchenbrust mit Kräuterreis und Gemüse	23,00 €
Bunte Tagliatelle in Basilikum Pesto geschwenkt mit Champignons und Parmesan <i>(Vegetarisch)</i>	18,00 €
Gebratene Haferflockenplätzchen mit Tomatendip auf Frühlingsgemüse <i>(Vegetarisch)</i>	18,00 €



- BUTTER STEAK -

gegrillt mit Kräuterbutter serviert

<u>Sirloin Steak</u> <i>Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef</i>	250g	27,50 €	/	200g	25,00 €
<u>Filet</u> <i>vom Irischen Weideochsen</i>	250g	30,00 €	/	200g	28,00 €
<u>Straußenmedallions</u> <i>unsere Garstufenempfehlung medium</i>				200g	25,00 €
<u>Krokodil Steak</u>				200g	25,00 €
<u>Maishähnchenbrust</u>					23,00 €

Zwei Beilagen zur Auswahl:

- Salat
- Gemüse
- Pommes frites
- Röstkartoffeln

∞ ∞ ∞

- GRILL STEAK -

mit Madagaskar Pfeffersauce

<u>Sirloin Steak</u> <i>Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef</i>	250g	27,50 €	/	200g	25,00 €
<u>Filet</u> <i>vom Irischen Weideochsen</i>	250g	30,00 €	/	200g	28,00 €
<u>Straußenmedallions</u> <i>Unsere Garstufenempfehlung medium</i>				200g	25,00 €
<u>Krokodil Steak</u>				200g	25,00 €
<u>Maishähnchenbrust</u>					23,00 €

Zwei Beilagen zur Auswahl:

- Salat
- Gemüse
- Pommes frites
- Röstkartoffeln



- WILDKRÄUTER STEAK -

mit Wildkräuterkruste gebraten

<u>Sirloin Steak</u> <i>Rinderrücken mit Fett Rand vom Angusto Prime Beef</i>	250g	27,50 €	/	200g	25,00 €
<u>Filet</u> <i>vom Irischen Weideochsen</i>	250g	30,00 €	/	200g	28,00 €
<u>Straußenmedallions</u> <i>Unsere Garstufenempfehlung medium</i>				200g	25,00 €
<u>Krokodil Steak</u>				200g	25,00 €

Zwei Beilagen zur Auswahl:

- Salat
- Gemüse
- Pommes frites
- Röstkartoffeln

∞ ∞ ∞

- DESSERT -

Cremé Karamell mit flambierter Banane (ab 2 Personen am Tisch mit Rum Flambiert)	9,00 €
Hausgemachtes Tiramisu von Beerenfrüchte und Amarula	9,00 €
Kahlua „Don Pedro“	6,00 €
Eine Große Kugel Vanilleeis an Amarula	6,00 €
Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“ Schottischen Whisky	8,00 €
Gebrannter Comté mit Chutney und Früchtebrot (Comté - Französischer Hart-Rohmilchkäse)	10,00 €



- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Frühlingslauchsuppe 4,00 €

- HAUPTGERICHTE -

Schnitzel mit Tagliatelle 12,00 €

100g Rinderrückensteak
mit Röstkartoffeln 14,00 €

Hausgemachte Chicken Nuggets
(5 Stück) 12,00 €

- DESSERT -

Eine Kugel Vanilleeis
mit heißer Schokolade 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 18:00 bis 22:00 Uhr

Konferenzen und Familienfeiern auch zu anderen Zeiten möglich,
mit Reservierung und für Geschäftsessen oder Tagungen im African Sky Hotel.

Besuchen Sie uns auch auf:
www.simolarerestaurant.de
oder
www.facebook.de/SimolaRestaurant
(für aktuelle Info und Events)
www.africanskyhotel.de
(für Infos über unsere Partnerhotels in Süd Afrika)

