

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“

Die Restaurantleitung und das 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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

∞ ∞ ∞

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)

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 / 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 Krokodilstreifen
im schwarzen Sesammantel an Seealgensalat 17,50 €

Crispy crocodile strips covered in black sesame layer on bed of Seaweed salad

Hausgemachte Ravioli mit Pestofüllung in „Lemon-Butter“ geschwenkt
auf gedünsteten Grünkohl 12,00 €
(Vegetarisch)

*Homemade Ravioli filled with pesto turned in lemon butter
served on bed of steamed green kale (leaf) cabbage (Vegetarian)*

Carpaccio vom Strauß
mit Morgenster-Olivenöl und Parmesanraspel mariniert
an Salatbouquet 18,00 €

*Ostrich carpaccio
drizzled with Morgenster Olive oil and Parmesan shavings served with salad*

- SUPPEN -

Tagessuppe 9,00 €

Soup of the Day

- SIMOLA'S SALATE -

Bunter Blattsalat,
mit Cashewkernen und Mozzarella 15,90 €
(Vegetarisch)

Mixed salad, with cashews and mozzarella (Vegetarian)

Bunter Blattsalat,
mit gegrillten Streifen vom Black Angus Rind 19,90 €

Mixed salad, with grilled strips of Black Angus Beef

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Ravioli mit Pestofüllung 20,50 €
in feiner Tomatensauce und Mozzarella

(Vegetarisch)

*Homemade Pesto filled Ravioli, with tomato sauce and mozzarella
(Vegetarian)*



- HAUPTGERICHTE -

„Masala Spieß“ von der Maishähnchenbrust
mit Gemüse und Butterreis 22,50 €

Chicken "Masala Skewer" served with vegetables and rice

Krokodilfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten
auf Chakalakagemüse und Cashewkerne 31,50 €

*Pan-fried Crocodile-filet covered in a potato basting
served on Chakalaka vegetables and cashewnuts*

Medaillons vom Hirsch auf Steckrübenpüree,
Portwein-Schalotten Sauce und Süßkartoffelwedges 27,00 €

*Deer medallions on mashed rutabagas/swede turnip,
port wine-shallot sauce and sweet potato wedges*

Gedünstetes Kingklipfischfilet
in Weißwein-Gemüsesud und Ravioli mit Pesto-füllung
(Fisch) 25,90 €

*Steamed Kingklip fish filet white wine and vegetable sauce
served with Ravioli filled with Pesto
(Fish)*

Zebrasteak mit geräuchertem Straußcurry überbacken
auf Pfannengemüse und Strohkartoffeln 33,50 €

*Zebra Steak topped and baked with a smoked ostrich curry
Served on pan fried vegetables and thinly sliced fried potatoes*

Kotelette vom Duroc Schwein mit Zwiebel-Senfhaube
auf geschmorten Grünkohl und Dauphinekartoffeln 26,50 €

*Duroc Schweinerasse die mit Fett durchwachsen ist
Pork-Cutlet from the Duroc Pig with onion and mustard topping
served on steamed green kale (leaf) cabbage and dauphine potatoes*

200g Sirloin Steak vom Angus Rind
mit Kräuterbutter, Salat und Dauphinekartoffeln 32,50 €

*Rinderrücken mit Fett Rand vom Black Angus, Freilandhaltung, Weiderinder
200g Black Angus steak served with herb-seasoned butter,
salad and dauphine potatoes
The Black Angus are free range, grazing cattle*

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

*300g Angus Sirloin Steak, served with French-fries and Pepper sauce
The Black Angus are free range, grazing cattle*

36,90 €



- SÜßE KÖSTLICHKEITEN DESSERT -

Gebackene Raffaellobällchen
mit Himbeerschaum und gedünstete Pfirsichspalten
Baked Raffaello served with Raspberry foam and pear slices

12,00 €

Hausgemachter Schoko-Brownie
mit Joghurt-Maracuja-Creme
Homemade Chocolate Brownie served with Yoghurt-Passionfruit-Cream

12,00 €

Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Amarula crème Likör
Vanilla Ice Cream served with a shot of Amarula

10,50 €

Eine Große Kugel Vanilleeis serviert mit einem „Schuss“
Irishen Whiskey
Vanilla Ice Cream served with a shot of Irish Whiskey

10,50 €

Eine Große Kugel Vanilleeis mit Kahlua Kaffee Likör
Vanilla Ice Cream with Kahlua coffee liquor

9,50 €

Eine Große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce
Vanilla Ice Cream with chocolate sauce

8,50 €

- NUR FÜR DIE KINDER -

- SUPPEN -

Kleine Tagessuppe

6,00 €

- HAUPTGERICHTE -

Hausgemachte Hähnchen Nuggets
mit Pommes frites

12,50 €

Bunte Nudeln in Tomatensauce

12,50 €

100g Rinderrückensteak
mit Pommes frites

17,50 €

- DESSERT -

Vanilleeis mit Schokoladensauce oder Streusel

6,00 €

