



**ERLEBNIS AFRIKA  
„KULINARISCHE SAFARI“  
AUF DEN SCHWARZEN KONTINENT**

**LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN  
VON EINEM DINNER IN 4 GÄNGEN**

*be surprised by a dinner in 4 courses*

4-gang – 95 €  
südafrika weinreise – 40 €

**SPECIALS  
FARMERHAUS**

**// BRAAIDAY**

SÜDAFRIKANISCH GRILLEN – 95 € P.P.  
mittwochs [mai bis september]

**// AFRICAN FLAVOURS**

10 KLEINE GÄNGE – 95 € P.P.  
mittwochs [oktober bis april]

**// LOVE SOUTH AFRICA**

APERITIF | 4 GÄNGE | WASSER | KAFFEE – 105 € P.P.  
donnerstags

Da wir in einer Küche produzieren, können  
Spuren aller Allergene in jedem unserer Gerichte vorhanden sein.  
Bitte sprechen Sie uns bei spezifischen Fragen direkt an.

Wir bitten um Verständnis, dass keine Einzelzahlung möglich ist.

# FARMERHAUS ORGANICS

[ MIT VORBESTELLUNG ]

– HAZYVIEW –  
TACOS | YELLOWFIN TUNA | HAMACHI  
tacos | yellowfin tuna | hamachi



– MARLOTH PARK –  
WAGYU | ZUCCHINIBLÜTE | MACADAMIA  
wagyu | zucchini blossom | macadamia



– SWASILAND –  
SEETEUFEL | SAFFRAN  
monkfish | saffron



– HLUHLUWE –  
PERLUHN | WACHTEL | ROOIBOS  
guinea fowl | quail | rooibos



– PARADISE VALLEY –  
STRAUSS | KALAHARI TRÜFFEL | MAIS | MORCHEL  
ostrich fan fillet | kalahari truffle | corn | morel



– CENTRAL DRAKENSBERG –  
TÊTE DE MOINE | FEIGENMOCHI  
tête de moine | fig mochi

6-gang – 149 €  
südafrika weinreise – 60 €  
alkoholfreie Begleitung – 49 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser ORGANICS Menü nur tischweise bestellt werden kann. Im April und September wechselt das Menü.

## SIGNATURE DISHES A LA CARTE

### STARTERS

- CAPE TAPAS – 30 €  
BOBOTIE | KROKODIL | YELLOWFIN TUNA | ZEBRASCHINKEN 2 Pers. – 49 €  
bobotie | crocodile | yellowfin tuna | zebra ham
- FARMERHAUSSALAT – 20 €  
EXOTISCHE FRUCHT | NUSS | PALMENHERZEN  
exotic fruits | nuts | hearts of palm
- BAMBUTO – 19 €  
WEINBERGSCHNECKEN | CHILI-MANDELBUTTER  
edible snails | chili almond butter
- "SPRINGBOCKRAHMSUPPE" – 16 €  
creamed soup of springbok

### MAIN COURSE

- WATERFRONT – 42 €  
STEINBUTT | BISQUE | POLENTA | PAK CHOI  
turbot | bisque | polenta | bok choy
- SODWANA BAY – 44 €  
JAKOBSMUSCHEL | GARNELE | SÜSSKARTOFFEL  
scallop | prawn | sweet potato
- OMARURU – 39 €  
RINDERFILETSTREIFEN | CURRY | ANANAS | NUSS | REIS  
beef-strips | curry | pineapple | nuts | rice
- KAROO – 44 €  
LAMB | KRÄUTER-EDAMAME | BULGUR  
lamb | herbal edamame | bulgur
- ETOSHA PFANNE – 49 €  
NAMIBIA RINDERFILET | STRAUSS | ZEBRA  
filet of namibian beef | ostrich | zebra

### DESSERT

- DOM PEDRO – 15 €  
VANILLE | AMARULA  
vanilla | amarula
- EBONY & IVORY – 17 €  
SCHOKOLADEN-KAFFEE | PITAHAYA-GUAVE  
chocolate coffee | pitahaya guava
- AFRICAN DREAM – 20 €  
selection of our desserts

# AFRICAN NIGHT DINNER VEGAN

BABA GANOUSH | THAISPARGEL | GRANATAPFEL

baba ganoush | thai asparagus | pomegranate



2 ERLEI PEPPADEW | PAPAYA

duo from peppadew | papaya



KICHERERBSSENTARTE | DATTEL-CURRY | MAIS

chickpeaarte | date curry | corn



CHOCOLATE FUSION  
MOUSSE | SORBET | KARAMELL  
chocolate fusion – mousse | sorbet | caramel

4-gang – 80 € | südafrika weinreise – 40 €