



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

**LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN
VON EINEM DINNER IN 4 GÄNGEN**
be prepared for a surprise by a dinner in 4 courses

4-gang – 85 €
südafrika weinreise – 32 €

**SPECIALS
FARMERHAUS**

// LOVE SOUTH AFRICA
APERITIF | 4 GÄNGE | WASSER | KAFFEE – 90 € P.P.
dienstags

// BRAAIDAY
SÜDAFRIKANISCH GRILLEN – 85 € P.P.
mittwochs [mai bis september]

// AFRICAN FLAVOURS
10 KLEINE GÄNGE – 75 € P.P.
mittwochs [oktober bis april – ausgenommen dezember]

Wir bitten Sie, die aufgeführten Menüs tischweise zu bestellen,
damit wir für Sie Qualität und einen reibungslosen Ablauf garantieren können.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte.
Es können jedoch Spuren derer in all unseren Gerichten vorhanden sein,
da wir in einer Küche produzieren.

Wir bitten um Verständnis, dass keine Einzelzahlung möglich ist.

AFRICAN NIGHT DINNER NEW ART

– WANTAN –

KROKODIL | CHUTNEY | SENFKAVIAR

crocodile | chutney | mustard caviar

DIEMERSDAL SAUVIGNON BLANC – DURBANVILLE

wein 0,1 – 5,50 €



– SMOKED –

SURF 'N' TURF | CARPACCIO

surf 'n' turf | carpaccio

HASKELL ANVIL CHARDONNAY – STELLENBOSCH

wein 0,1 – 9 €



– SPICY –

TOPINAMBUR | TOMATE | CURRY

topinambour | tomato | curry

PERDEBERG DRY LAND PIONEER ROSÉ – PAARL

wein 0,1 – 5,50 €



– SORBET –

GUAVE | TONKABOHNE | ANANAS

guava | tonka bean | pineapple

SORBET MIT CAPE SECCO



– „IMPALA STYLE“ –

ROTWILD | SHIITAKE | WILDERER-GIN

red deer | shiitake | wilderer-gin

BRUCE JACK MOVEABLE FEAST – STELLENBOSCH

wein 0,1 – 10 €



– SWEET & SALTY –

FEIGE | PICANDOU | PISTAZIE

fig | picandou | pistachio

HAUTE CABRIÈRE RATAFIA – FRANSCHHOEK

wein 5cl – 8 €

6-gang – 110 € | südafrika weinreise – 39 €

SIGNATURE DISHES A LA CARTE

STARTERS

- CAPE TAPAS – 28 €
BOBOTIE | KROKODIL | BLUE MARLIN | ZEBRASCHINKEN 2 Pers. – 38 €
bobotie | crocodile | blue marlin | zebraham
- FARMERHAUSSALAT – 18 €
EXOTISCHE FRUCHT | NUSS | PALMENHERZ
exotic fruits | nuts | hearts of palms
- BAMBUTO – 16 €
WEINBERGSCHNECKE | CHILI-MANDELBUTTER
edible snails | chili almond butter
- "SPRINGBOCKRAHMSUPPE" – 12 €
creamed soup of springbok

MAIN COURSE

- WATERFRONT – 36 €
KABELJAU | MANGO-PAPRIKA | MAISBLINI
cod | mango-peppers | cornblini
- SODWANA BAY – 38 €
JAKOBSMUSCHEL | GARNELE | SÜSSKARTOFFEL | MINZE
scallop | prawn | sweet potato | mint
- OMARURU – 32 €
RINDERFILETSTREIFEN | CURRY | ANANAS | NUSS | REIS
beef-strips | curry | pineapple | hazelnuts | rice
- KAROO – 36 €
LAMB | CHAKALAKA | PAK CHOI | BULGUR
lamb | chakalaka | pack choi | bulgur
- ETOSHA PFANNE – 44 €
NAMIBIA RINDERFILET | STRAUSS | ZEBRA
filet of namibian beef | ostrich | zebra

DESSERT

- CRUMBLE – 14 €
NASHI-BIRNE | CASHEW | CURRY
nashi pear | cashew | curry
- MOUSSE – 14 €
SCHOKO-KAHLUA | BANANE | PHYSALIS
chocolate-kahlua | banana | physalis
- AFRICAN DREAM – 18 €
choice of our desserts

AFRICAN NIGHT DINNER VEGETARISCH

– RED –

BEETROOTTARTE | FEIGE | BLUTAMPFER

beetroottarte | fig | bloodwort

DE GRENDEL SAUVIGNON BLANC – DURBANVILLE

wein 0,1 – 6 €



– PURPLE –

RED CABBAGE | KOKOS | LILA KARTOFFEL

red cabbage | coconut | purple potato

HAUTE CABRIÈRE CHARDONNAY | PINOT NOIR – FRANSCHHOEK

wein 0,1 – 6 €



– WHITE –

GINGER | HONIG

ginger | honey

CEDERBERG BUKETTRAUBE – WESTERN CAPE

wein 0,1 – 5,50 €



– GREEN –

LINGUINE | GRÜNE TOMATE CURRY | EI

linguine | green tomato curry | egg

VILLIERA CABERNET SAUVIGNON – STELLENBOSCH

wein 0,1 – 6 €



– YELLOW –

LEMONPIE | MANGO-JOGHURT | KARAMELL

lemonpie | mango yogurt | caramel

DE KRANS MUSCAT DE FRONTIGNAN

wein 5cl – 6 €

5-gang – 75 € | südafrika weinreise 29 €