

Speisekarte Südafrikanische Wochen

Suppen

<i>Hühnersuppe mit Kokosmilch</i>	4,80 €
<i>Erdnuss-Suppe</i>	4,50 €

Vorspeisen

<i>Chapati gefüllt mit Sojasprossen und Gemüse</i>	7,50 €
<i>Samoosas (Teigtaschen gefüllt mit Lammhackfleisch)</i>	9,50 €
<i>Strauß Carpaccio mit Balsamico-Aprikosen-Marinade</i>	10,00 €

Hauptgerichte

<i>Kap-Malaiischer Bobotie Hackfleisch mit Aprikosen Chutney und Parmesan im Ofen gebacken</i>	11,50 €
<i>Bregani-Hähnchen (mit Ingwer, Koriander, Sternanis, Kurkuma, Knoblauch und Kardamon im Ofen gebacken und mit Yoghurt verfeinert)</i>	14,00 €

<i>Rindfleischstreifen mit grünen Bananen und Kokos</i>	15,90 €
---	---------

<i>Sosaties (vom Lamm) mit Aprikosen und Knoblauch</i>	18,70 €
--	---------

<i>Karoo-Lammrücken mit knuspriger Haube auf Perlzwiebel-Balsamicosauce</i>	22,50 €
---	---------

<i>Straußen-Satey mit Erdnuss-Sauce</i>	19,80 €
---	---------

<i>Cioppino (Fischtopf mit Kabeljau, Garnelen und Muscheln)</i>	18,50 €
---	---------

Zu allen Gerichten reichen wir drei verschiedene Chutneys

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir
zwei Beilagen nach Wahl:*

- * Bohnen-Pilz-Curry*
- * Süßkartoffeln mit Ananas und Schinken*
- * Kartoffel-Zwiebel-Curry*
- * Möhren in Rosmarin-Senf*
- * Bananensalat mit Aprikosen und Curry*
- * Geelrys*