

In der Mitte des 16. Jahrhunderts gründete die "Dutch East India Company" am Fuße des Tafelberges die "Cape Colony" zur Auffrischung der Vorräte auf den Tee- und Gewürzschiffen. Da sich die ortsansässigen Khoi (die man damals Hottentotten nannte) nur schwer unterwerfen ließen, holte man tausende von Sklaven aus Malaysia und Indonesien ins südliche Afrika, um auch die fruchtbaren Felder der Kapregion zu bewirtschaften. Nun siedelten französische Hugenotten in der Region und bereicherten das Land mit eingeführten Weinen und ihren Kenntnissen vom Weinbau. Die Engländer, die nach Gold und weiteren Territorien für ihr Kolonialreich Ausschau hielten, brachten ebenfalls ihre Bräuche und ihre Küche mit und holten indische Wanderarbeiter auf ihre Zuckerrohr-Plantagen. Später ließen sich Italiener, Portugiesen, Griechen und jüdische Familien aus Osteuropa in Südafrika nieder. Sie flohen vor Revolutionen, Kriegen, vor Diktaturen und totalitären Regimen. Alle Nationalitäten brachten ihre Küchentraditionen mit und wurden so Teil des südafrikanischen Kaleidoskops, das nicht nur die Menschen, sondern auch deren Esstraditionen umfasst. Die schwarzen Ureinwohner pflegten indes weiter ihre traditionellen Speisen – eine gesunde Mischkost aus Rindern, Schafen, Wurzelgemüse, Süßkartoffeln, wildwachsenden Blattgemüsen, Hülsenfrüchten und Mais. So kommt es dazu, dass man im südlichen Afrika eine in Ihrer Vielfalt einzigartige und außergewöhnliche Küche vorfindet.

WÄHLEN SIE EIN MENÜ, DAS IHREM HUNGER ENTSPRICHT: VON GROSS BIS KLEIN

CHOOSE A MENU BASED ON YOUR APPETITE FROM BIG TO SMALL

CHOOSE A MENO BASED ON TOOK APPETITE FROM BIG TO SMALL
Communal Meal (all-you-can eat) NUR TISCHWEISE BESTELLBAR p/Pers. 30,00 Alle 7 Gerichte auf der grünen Seite gegenüber mit Nachschlag: 2 Beilagen, Dessert Dazu Snacks (Oliven, Dukka, Papadam), Brot & Dip The complete Menu on the green page opposite with second helpings, Dessert, plus Bread & Spread and Snacks (Olives, Papadam, Dukka)
Mediumi Meai (ali-you-can eat) NUR TISCHWEISE BESTELLBAR p/Pers. 27,00 4 Gerichte auf der grünen Seite gegenüber mit Nachschlag: 2 Beilagen, Dessert Dazu Snacks (Oliven, Dukka, Papadam), Brot & Dip Choose 4 Dishes from the green page opposite with second helpings, Dessert, plus Bread & Spread and Snacks (Olives, Papadam, Dukka)
Mini Communal Meal p/Pers. 23,50 mit kleineren Portionen, ohne Nachschlag, min. 2. Personen Alle 7 Gerichte auf der grünen Seite gegenüber: 2 Beilagen, Dessert + Brot & Dip The complete Menu on the green page opposite (but no second helpings & smaller portions), plus Dessert, Bread & Spread
Medium Meal von der grünen Seite gegenüber: 4 Gerichte nach Wahl + 1 Beilage , Brot & Dip Choose 4 Dishes + 1 Accompaniment from the green page opposite. Bread & Spread incl.
Small Meal für den kleinen Hunger - for those with a small appetite p/Pers. 14,00 von der grünen Seite gegenüber: 3 Gerichte nach Wahl + 1 Beilage, Brot + Dip Choose 3 Dishes + 1 Accompaniment from the green page opposite. Bread & Spread incl.
Extra Portion - nur in Zusammenhang mit einem obigen Menü 4,70

Extra Portion - nur in Zusammenhang mit einem obigen Menü	4,70
Single Portion - alle Gerichte, ein Preis, ohne Beilage und Brot	13,50
Beilage - Reis oder Mealie Pap	2,00
Brot + Dip	2,00
Brot	1,50
Sauces - Mrs Balls Chutney / Peri-Peri Hot Sauce / Shaka Zulu Extreme Hot Sauce	1,50
Achar - scharf eingelegtes Gemüse	1,50
Snacks - Papadam, Dukka, Oliven	4,50



COMMUNAL MEAL — AUTUMN

Homemade Vegetarian Samoosa (vegan)

frittierte, hausgemachte Teigtasche mit Gemüsefüllung

Sweet Potato Wedges | Curry Cream (vegan)

Wedges aus weißen Süßkartoffeln | Currycreme

Butternut Spinach and Cheese Bake (vegetarisch)

Butternut-Spinat-Käse Auflauf

Mozambique Caldeirada de Peixe

Hake | Shrimps | Red Bell Peppers | Tomato | White Wine | Potatoes | Bacon Kaphecht | Shrimps | rote Paprika | Tomaten | Weißwein | Kartoffel | Speck)

Chicken Sosatie | Mrs Balls Chutney

Cape Malay Style Chicken Kebab - Sweet & Sour Hühnerspieß süß-sauer eingelegt

Spicy Durban Beef Curry

Rindfleisch Curry nach Durban Art

Brundi Beans | Banana Fritter (vegan)

Bohnengericht aus mehreren Bohnensorten | ausgebackene Banane

Beilagen: Reis, Pap (traditioneller südafrikanischer Maisbrei)

Accompaniments: Rice, Umfino Pap (traditional Maize Porridge)

Dessert

--

==

==

==

==

_ _

==

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Servicepersonal