

# Regenbogenküche vom Kap

25.09. bis 31.10.2020

Fernreisen sind dieses Jahr passé – deshalb eine kulinarische Traumreise ...

Südafrika liegt am südlichen Rand des afrikanischen Kontinents an zwei Ozeanen mit einer Küstenlinie von ca. 2.500 km. Es ist heute ein multikulturelles Land mit nicht weniger als 11 amtlichen Landessprachen und einer kaum zählbaren Vielfalt an Religionen und Volksgruppen aller Hautfarben. Im Jahre 1652 errichtete der Niederländer Jan van Riebeeck im Auftrag der „Niederländischen Ostindien-Kompanie“ einen Versorgungsstützpunkt am Kap der Guten Hoffnung und gründete Kapstadt. 1806 wurde das Land zum zweiten Mal von den Briten erobert und zur Kronkolonie erklärt. Seit 1961 ist Südafrika offiziell Republik. Die strategisch wichtige Lage an einem der bedeutendsten Seewege der Welt führte schon früh zu einem beachtlichen Immigrationsdruck; die sich daraus ergebende ethnische Vielfalt hatte natürlich auch erheblichen Einfluss auf die Küchenkultur dieses Landes und der schon 1655 einsetzende Weinbau schuf den Rahmen für ein Schlaraffenland am Kap. Niederländer, Briten, Franzosen, Deutsche, Afrikaner, Inder, Malaien und Araber schufen diese Regenbogenküche. Hier speist und trinkt man fundamental-global mit lokalem Touch – traditionell oder stylisch und immer köstlich!

## Kalte Vorspeisen

Feines Tatar vom American Black Angus  
mit pikanter Wasabi-Avocado-Creme und spicy Erdnüssen  
**16,50**

Zarter Felsen-Oktopus mit Salat von Melone, Rucola und roten Zwiebeln  
**15,90**

## Suppe

Samtsüppchen von Hokkaido, Orange und Kokos  
mit eingelegtem Ingwer und gebratenen Zanderbäckchen  
**9,80**

## Warme Vorspeisen

Sautierte Foie Gras auf spicy Süßkartoffelpüree, normannischer Blutwurst  
und arabischem Ragout von Kumquats und Datteln  
**21,90**

## ***Lintnoedels en rooibok-potjie met seville lemoen en gemme***

Hausgemachte Bandnudeln mit Bolognese vom Impala  
mit Bitterorangen und Ingwer  
**17,30**

## Hauptspeisen

Grillierte Tranchen vom dry aged Nebraska Top Butt Flap Steak (ca. 280gr.)  
mit marinierten Gewürztomaten und Bratkartoffeln auf der Schieferplatte

**34,50**

### ***Koedoe van die rooster***

Braai vom südafrikanischen Kudu-Rücken auf Pflaumen-Tamarinden-Sauce  
mit Kartoffelgratin und Möhren-Ingwer-Chakalaka

**32,90**

Sautierter Hummerschwanz „Peri Peri“ mit Physalis  
auf hausgemachten Spaghettini mit spicy Krustentier-Tomaten-Sauce

**29,90**

Vindaloo (pikantes Gulasch) vom namibischen Springbock mit Maronen  
und Birnen-Preiselbeer-Chutney on top

**24,80**

### ***Kalbsvleis hart op die tipe van Buren***

Feines Kalbsrahmherz nach Burenart  
mit karamellisierten Schalotten und Kartoffelstampf

**19,60**

## Dessert und Käse

Orangen Panna Cotta mit Kumquats-Kompott und Pistazien

**8,40**

Potpourri von Rohmilchkäse

**14,50**

**Wir akzeptieren keine Kreditkarten – nur Barzahlung oder Giro-Card!**

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken vor Ihrer Bestellung an die Restaurantleitung!