



## Summer is here!!

### **Summer appetizer, chilled Soup**

**N\$ 58.00**

of flame charred Tomatoes, Cucumber, caramelized Onions, Celery finished with fresh Coriander and served with toasted Focaccia

*Sommerliche gekühlte appetitiv, Suppe aus gegrillten Tomaten, Gurken, karamellisierten Zwiebeln, Sellerie, verfeinert mit frischem Koriander und serviert mit gerösteter Focaccia*

### **Summer Greens with seared Beef fillet strips**

**N\$ 182.00**

oven roasted Mediterranean vegetables, Feta and Balsamic vinaigrette.

*Sommersalate mit angebratenen Rinderfiletstreifen, im Ofen geröstetem mediterranem Gemüse, Feta und Balsamico-Vinaigrette.*

### **Pepper crusted Beef Fillet Steak**

**N\$ 324.00**

served on a bed of seared green Beans, sauteed baby Potatoes and a Tarragon-cream sauce

*Rinderfiletsteak mit Pfefferkruste, serviert auf einem Bett sautierten grünen Bohnen, Neue Kartoffeln und einer Estragon-Sahnesauce*

### **Tomato-Herb Pancakes**

**N\$ 194.00**

filled with a medley of Mediterranean vegetables, light cheese Sauce and sauté Mushroom and Olive Garnish.

*Tomaten-Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit einer Mischung aus mediterranen Gemüsen, leichter Käsesauce und sautierter Pilz- und Olivengarnitur.*

### **Pan seared fillet of Kingklip**

**N\$ 243.50**

with due colori Tagliatelle topped with Ragout of clams and Prawns and a Safron Sauce

*Gebratenes Kingklip Fillet bedeckt mit einem Meeresfrüchte Ragout aus Garnelen und Venusmuscheln in einer Safransosse serviert auf Tagliatelle due colori.*

### **Pine la Coco Cloud**

**N\$ 86.00**

Coconut and Pineapple Parfait with caramelized white chocolate sand.

*Pine la Coco Wolke- Kokos-Ananas-Parfait mit karamellisiertem weißen Schokoladenstaub*

### **Dessert Cheese Plate**

**N\$ 143.00**

3 different Cheeses, stuffed Pepperdews, Olives, Preserves and Crackers / Focaccio

*Dessert Käse Platte, 3 Käse Sorten, gefüllte Pepperdews, Oliven, Konfitüre und Crackers / Focaccio*





## On the Light Side

- 1 x Currywurst** **N\$ 118.00**  
One with Chips and Coleslaw  
*Currywurst: mit Hausgemachter Currysoße, Pommes und Krautsalat*
- 2 x Currywurst** **N\$ 158.00**  
Two with Chips and Coleslaw  
*Currywurst: mit Hausgemachter Currysoße, Pommes und Krautsalat*
- Goulash Soup with Brötchen** **N\$ 95.00**  
*Gulaschsuppe, traditionelle, herzhaft mit Brötchen*

## On the 'Greeny' Side

- Healthy Garden Greens** **N\$ 112.00**  
with peppers, carrots, celery, pumpkin seeds, red onion and honey mustard dressing  
*Gemischter Gartensalat mit Paprika, Karotten, Sellerie, Kürbiskernen, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Dressing*
- Add Avo, Feta or Olives each** **N\$ 40.00**
- Crisp Greens, Chicken and Avo** **N\$ 168.00**  
tossed with a medley of garden produce, served with grilled Chicken strips and Avocado slices  
*Knackiger Gartensalat, gemischt mit einer Auswahl an Gartenprodukten, serviert mit Avocado und gegrillten Hühnerbrust Streifen*
- Tradizionale Inslata di Caprese** **N\$ 165.00**  
"Fresh Mozzarella with Tomatoes, homemade Pesto and Leavy greens served with Focaccia Bread  
*Insalata di Caprese "Frischer Mozzarella mit Tomaten, hausgemachtem Pesto, Salatgarnitur und hausgebackene Focaccia*
- Add Parma Ham** **N\$ 65.00**





## Local Delicacies

### **Pan seared Springbok and N'abba**

**N\$ 283.00**

In a Red Wine and Sherry Cream Sauce with Rocket Penne and topped with Parmesan  
***Geschnetzeltes vom Springbock und N'abba*** in einer Sherry Rotwein-Sahnesosse,  
*serviert mit Ruccola-Penne und Parmesan*

### **German Style Pickled Winter Roast**

**N\$ 228.00**

With red Cabbage and Bread Dumplings  
***Sauerbraten vom Rind*** serviert mit Semmelknödeln und hausgemachtem Rothkohl

### **Grilled Game Steak (Eland or Kudu)**

**N\$ 295.00**

Served with red wine sauce, truffle Tagiatelle and Oven roasted Vegetables  
***Gegrilltes Wildsteak (Eland oder Kudu)*** serviert mit Rotweinreduktion, Trüffel-  
*Tagiatelle und geröstetem Gemüse*

### **Pesce Cacciatore**

**N\$ 186.00**

Local Kabeljou Steak, fried and baked in Mediterranean Ragout with Olives and Capers  
and homemade Focaccia Bread  
***Pesce Cacciatore***, lokaler Afrikanischer Adlerfisch, gebraten und dann auf einem  
*mediteranischem Ragout gebacken, mit Kapern und Oliven, serviert mit hausgebackenem*  
*Focaccia Brot*

### **Stuffed Chicken Breast**

**N\$ 185.00**

Stuffed with Bacon and Cheese, crumbed and fried with wilted Spinach and Chips  
***Paniertes Hähnchenbrustfilet***, gefüllt mit Speck und Käse, serviert mit Spinat und  
*Pommes frites*

### **Better Decker Burger**

**N\$ 195.00**

2 Beef and Bacon patties (now 175g each) with Cheese, Burger Sauce and condiments  
served with Chips  
***Grosser Decker Burger***, 2 Rinder und Speck Patties (jetzt 175g je) mit Käse, Burger Sosse  
*und Garnituren, serviert mit Pommes frites*

### **Beef Rump / Ribeye Steak 350g**

**N\$ 345.00**

### **Beef Rump / Ribeye Steak 500g**

**N\$ 425.00**

Served Kapana style with Pepper crust, red Wine reduction, Tapenade served with Chips  
and Salad

### ***Beef Rump / Ribeye Steak 350g oder 500g***

*Serviert Kapana style mit einer Pfefferkruste, Rotwein reduktion, Tapenade und Pommes*  
*frites und Salat*





## Pasta

**Handmade Spinach and Feta Ravioli** **N\$ 215.00**

In Sage Butter sauce

*Handgemachte Spinat und Feta Ravioli in Salbeibuttersosse*

**Handmade Meaty Ravioli** **N\$ 215.00**

In Pomodoro Sauce

*Handgemachte Fleisch Ravioli in Tomatensosse*

**Penne a'la Arabiata** **N\$ 170.00**

Served with a rich, spicy Tomato sauce with Bacon and fresh Basil

*Penne a'la Arabiata serviert mit einer pikanten, würzigen Tomatensosse mit Speck und frischem Basilikum*

**Lasagne mar Ionio** **N\$ 187.00**

Where Greece meets Italy, Beef and Lamb lasagne with Eggplant, Zucchini and Pomodoro sauce

*Lasagne vom Ioischem Meer, wo Griechenland auf Italien trifft. Lamm und Rinder*

*Lasagne mit Aubergine und Zucchini serviert mit Tomatensosse*

