



## It's N'abba Time!!

**Venison Carpaccio, la Tartuffo (Starter) N\$ 178.00**

With homemade Pesto, shaved Parmesan and Pan seared N'abbas  
*Carpaccio vom Wild mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und N'abba*

**N'abba Broth (Starter) N\$ 127.00**

Concentrated N'abba Broth with smoked chicken-leek Dumplings  
*N'abba Consommé mit geräuchertem Hühner- und Lauch-Knödel*

**N'abba Ragout & Smoked Meat (Starter) N\$ 147.00**

with slices of Smoked Meat, sweet Potato Chips and Raspberry Vinaigrette  
*Ragout von frischen N'abba, mit Wild-Rauchfleisch, Süsskartoffel- chips und Himbeer Vinaigrette*

**Autum Greens with N'abba and seared Beef fillet strips N\$ 217.00**

served with , Feta and Balsamic vinaigrette.  
*Herbstsalate mit angebratenen Rinderfiletstreifen und N'abba, Serviertm mit Feta und Balsamico-Vinaigrette*

**Grilled Game Steak (Eland, Kudu or Oryx) la Tartuffo N\$ 338.00**

Herb Crusted and served with N'abba Ragout, Tagliatelle and Oven Vegetables  
*Gegrilltes Wildsteak (Eland, Kudu oder Oryx), mit einer Kräuterkruste, N'abba ragout, serviert mit Rotweinreduktion Tagliatelle und Ofen-geröstetem Gemüse*

**Pan seared Springbok and N'abba (signature Dish) N\$ 314.00**

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

**Herb Pancakes and N'abba N\$ 227.00**

filled with a Ragout of fresh N'abba, light cheese Sauce and sauté N'abba and Olive Garnish.  
*Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit N'abba-Ragout, leichter Käsesosse und sautierter N'abba- und Olivengarnitur.*

**Tartuffo Contorno N\$ 68.00**

Side order 120g pan seared N'abba or N'abba Ragout.  
*BeilagenPortion N'abba- 120g gebratene N'abba oder N'abba Ragout*





## On the Light Side

- 1 x Currywurst** **N\$ 124.00**  
One with Chips and Coleslaw  
*Currywurst: mit Hausgemachter Currysoße, Pommes und Krautsalat*
- 2 x Currywurst** **N\$ 164.00**  
Two with Chips and Coleslaw  
*Currywurst: mit Hausgemachter Currysoße, Pommes und Krautsalat*
- Goulash Soup with Brötchen** **N\$ 108.00**  
*Gulaschsuppe, traditionelle, herzhaft mit Brötchen*

## On the 'Greeny' Side

- Healthy Garden Greens** **N\$ 127.00**  
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\$ 50.00**
- Crisp Greens, Chicken and Avo** **N\$ 187.00**  
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\$ 178.00**  
"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 (30g)** **N\$ 65.00**





## Local Delicacies

**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.*

**German Style Pickled Winter Roast** **N\$ 234.00**

With red Cabbage and Bread Dumplings

*Sauerbraten vom Rind serviert mit Semmelknödeln und hausgemachtem Rothkohl*

**Pesce Cacciatore** **N\$ 207.00**

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\$ 194.00**

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\$ 206.00**

2 Beef and Bacon patties (now 175g each) with Cheese, Burger Sauce and condiments served with Chips

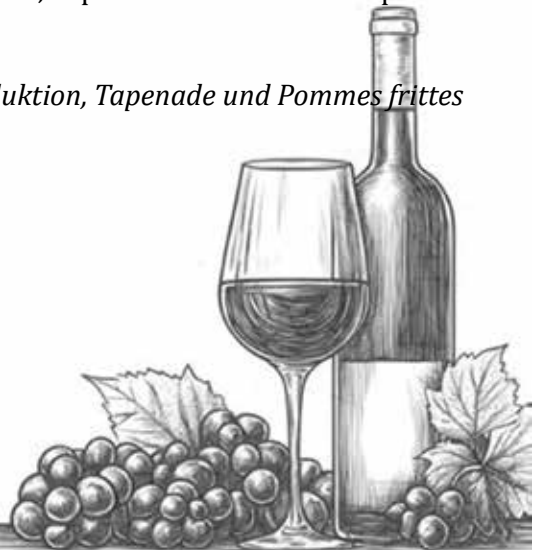
*Grosser Decker Burger, 2 Rinder und Speck Patties (jetzt 175g je) mit Käse, Burger Sosse und Garnituren, serviert mit Pommes frites*

**Beef Rump / Ribeye Steak 350g** **N\$ 368.00**

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

**Beef Rump / Ribeye Steak 350g**

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





## Pasta

- Handmade Spinach/Ricotta Ravioli** **N\$ 215.00**  
In Sage Butter sauce and Parmesan  
*Handgemachte Spinat und Ricotta Ravioli in Salbeibuttersosse*
- Handmade Meaty Ravioli** **N\$ 215.00**  
In Pomodoro Sauce and Parmesan  
*Handgemachte Fleisch Ravioli in Tomatensosse*
- Penne a'la Arabiata** **N\$ 178.00**  
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\$ 198.00**  
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*

## SWEETS

- Pine la Coco Cloud (Dessert)** **N\$ 98.00**  
Coconut and Pineapple Parfait with caramelized white chocolate sand.  
*Pine la Coco Wolke- Kokos-Ananas-Parfait mit karamellisiertem weißen Schokoladenstaub*
- Decedent Chocolate Tartlet (Dessert)** **N\$ 112.00**  
With Homemade Strawberry Ice Cream and Butterscotch sauce  
*Decadnetes Schokoladen Tartlet mit hausgemachtem Erdbeereis und Butterscotch-Sosse*

