



Seasons Delights!!

Venison Carpaccio (Starter) N\$ 157.00

With homemade Pesto, shaved Parmesan and Rocket

Carpaccio vom Wild mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und Ruccola

N'abba Consommé (Starter) N\$ 127.00

Concentrated N'abba Consommé with a smoked chicken-leek Dumplings

N'abba Consommé mit einem geräuchertem Hühner- und Lauch-Knödel

Smoked Salmon or smoked Venison Salad (Starter) N\$ 132.00

Mixed Garden greens with sweet Potato Chips, fried Brussel sprouts and Raspberry Vinaigrette

Räucherlachs oder Wild Rauchfleisch auf gemischtem Salat mit Süsskartoffel Chips, frittierten Rosenkohl und Himbeer Vinaigrette

Crisp Greens with seared Beef fillet or Venison strips and N'abba N\$ 217.00

oven roasted Mediterranean vegetables, Feta and Balsamic vinaigrette.

Sommersalate mit angebratenen Rinderfiletstreifen oder Wildstreifen und N'abba, im Ofen geröstetem mediterranem Gemüse, Feta und Balsamico-Vinaigrette.

Trittico di Antilope (Chef's Favorite) N\$ 358.00

Presentation of Springbok, Eland and Oryx Medallions with N'abba Ragout, Red Wine reduction served with Tagliatelle and Oven roast Vegetables

Eine Präsentation von Springbok, Eland und Oryx Medallions (Haus Empfehlung) mit N'abba Ragout, Rotwein-reduction serviert mit Tagliatelle und Oven 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

Geschnetztes vom Springbock un N'abba (Spezialität des Hauses) in einer Sherry Rotwein-Sahnesosse, serviert mit Ruccola-Penne und Parmesan

Herb Pancake with Vegetables and N'abba N\$ 227.00

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

Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit einer Mischung aus mediterranen Gemüsen und N'abba, leichter Käsesauce und sautierter Pilz- und Olivengarnitur.

Pesce Cacciatore N\$ 207.00

Crispy skin local Kabeljou Fillet, 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





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 Insalata 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 Meeresfrüchten Ragout aus Garnelen und Venusmuscheln in einer Safransosse serviert auf due colori Tagliatelle

Grilled Game Steak (Eland, Kudu or Oryx)

N\$ 326.00

Herb Crusted and served with N'abba Tagliatelle, Red Wine Reduction and Oven Vegetables

Gegrilltes Wildsteak (Eland, Kudu oder Oryx), mit einer Kräuterkruste, N'abba Tagliatelle serviert mit Rotweinreduktion und Ofen-geröstetem Gemüse

German Style Pickled Winter Roast

N\$ 234.00

With red Cabbage and homemade Bread Dumplings

Sauerbraten vom Rind serviert mit hausgemachten Semmelknödeln und Rothkohl

Stuffed Chicken Breast

N\$ 196.00

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 350g

N\$ 368.00

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

Beef Rump 350g

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





Pasta

Handmade Spinach and Ricotta Ravioli

N\$ 215.00

In Sage Butter sauce

Handgemachte Spinat und Ricotta Ravioli in Salbeibuttersosse

Handmade Meaty Ravioli

N\$ 215.00

In Pomodoro Sauce

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 lasagna 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

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

Dekadentes Schokoladen Tartlet mit hausgemachtem Erdbeereis und Butterscotch-Sosse

