

MAMA AFRIKA ABENDESSEN

DIENSTAG, 5. MAI 2026

VORSPEISEN

„Waterfront Prawns & Avo“
Garnelen-Avocado Cocktail ~ Mandarinen ~ Crostini

„Vetkoek“
Schmalzgebäck mit Kudu Bolognese ~ Käse-Kräuter Creme

SALAT

„Kachumbari“
Tomaten ~ Gurken ~ Zwiebel ~ Koriander ~ Limone

SUPPEN

Fleischbrühe ~ Kohl ~ Graupen ~ Knoblauch

„Eleven in One“
Linsen-Currysuppe ~ Joghurt Naan Brot

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Pazifik Emperor
Braai Gewürz-Buttersauce ~ Zucchini ~ Mandel-Duftreis

Cape Malay Lammkeule
Pfirsich Chutney Sauce ~ Chakalaka ~ Pfefferkartoffel

„Ostrich Neck Pot“
Strauß Masala ~ grüne Bohnen ~ Papadums ~ Grieß Mieliepap

DESSERTS

Chocolate Malva Pudding
Erdbeer Kompott ~ Vanilleeis ~ Amarula Chantilly

Somerset West Apfel Crumble

Frisch geschnittenes Obst

Ziegenkäse Bällchen ~ Weintrauben ~ Kokos Cupcake

GEDECK

Butter ~ Veri Peri Pesto ~ Funky Puma Dip ~ Brotauswahl

Die südafrikanische Küche

ist kein einheitliches Gebilde, sondern wird von jeder der verschiedenen Bevölkerungsgruppen für sich ausgelegt und beansprucht. Jede Provinz weist Eigenheiten und Schwerpunkte auf. In Kwa Zulu-Natal zum Beispiel dominieren indische Einflüsse, im Westkap sind malaiische Einflüsse ausgeprägt und in Gauteng ein starker Einfluss durch die Buren.

VEGETARISCHES MENÜ

Kichererbsen Samosa ~ Chakalaka ~ Avocado Dip

„Kachumbari“
Tomaten ~ Gurken ~ Zwiebel ~ Koriander ~ Limone

„Eleven in One“
Linsen-Currysuppe ~ Joghurt Naan Brot

Süßkartoffel-Gemüse Bobotie ~ Hot Lime Pickles ~ Raitha Shot

Chocolate Malva Pudding
Erdbeer Kompott ~ Vanilleeis ~ Amarula Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kliprug Chenin Blanc

Weingut Kaapzicht, Stellenbosch Südafrika

0,75l | 28,40 €

2023 Bottelary Rooi

Weingut Kaapzicht, Stellenbosch Südafrika

0,75l | 28,40 €