



MAMA AFRIKA ABENDESSEN

Donnerstag, 9. April 2026

Auf See

... VORSPEISEN ...

Garnelen ~ Peri Peri-Champignon ~ Couscous

„Vetkoek“

Schmalzgebäck ~ Emu-Bolognese ~ Soft Käse

... SALAT ...

Gurkensalat ~ Sumac-Creme Fraiche ~ Kichererbsen Bites

... SUPPEN ...

Fleischbrühe ~ Kohl ~ Graupen ~ Knoblauch

Karotten-Koriander-Maissuppe

... HAUPTGERICHTE ...

Gegrillte Pazifik Königsmakrele

Braai Gewürz-Buttersauce ~ Zucchini ~ Mandel-Pilaff Reis

Cape Malay Lammkeule

Jerra-Rotweinsauce ~ Chakalaka Gemüse ~ Pfefferkartoffel

„Spice Mountain Hähnchen“

Geröstetes Gewürz-Hähnchen ~ Tomatensalat ~ Papadums


... DESSERTS ...

Ananas-Knuspercremeschnitte ~ Schokoladeneis

Summerset West Apfelmousse

Frisch geschnittenes Obst

Paarl Gouda ~ Weintrauben ~ Kokos Cupcake



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 z. B. dominieren indische Einflüsse, im Westkap sind malaiische Einflüsse ausgeprägt und in Gauteng ein starker Einfluss durch die Buren. Deutlich spürbar ist auch der Einfluss der indonesischen Küche.

... GEDECK ...

Kap Kressebutter ~ Atchar-Chili Dip ~ Biltong Mix

VEGETARISCHES MENÜ

Peri Peri-Champignon ~ Couscous

Gurkensalat ~ Sumac-Creme Fraiche ~ Kichererbsen Bites

Karotten-Koriander-Maissuppe

Linsen-Bobotie ~ Zitronen Pickles ~ Taj Mahal Masala Sauce

Ananas-Knuspercremeschnitte ~ Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope Red
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin