

## Starters Vospeisen

« Soup of the Day

*Always fresh and full flavoured. Some are big and some are small*

*Ask your server for details of todays offerings.*

*Vegetarian option always available.*

«Täglich frisch und voller Guten Zutaten. Manche sind gross und manche etwas kleiner. Fragen Sie nach dem heutigen Angebot. Vegetarische Suppen gibts täglich.»

« Baked goats cheese « (v)

*Mature goats cheese, clay oven baked on a crounton with honey and pine nuts. Served with an onion relish and balsamico.*

« Ziegenkäse im Steinofen mit Honig und Pinienkernen auf einem Maiscrouton gebacken. Serviert mit unserer hausgemachten Zwiebelmarmelade. «

« Jamaican Chicken «

*Tender chicken breast, coated in a sesame and coconut crumb.*

*Deep fried, and served with a tangy dip.*

« Zarte Pouletbrust im knusprigen Sesam - Kokosnussmantel frittiert. Serviert mit einem süsslich-scharfen-Dip aus Jamaica.»

« Samosas « (v)

*Indian style curried pastries. Filled with vegetables, served with home made fruit chutney and an indian style minted coleslaw.*

« Indische, frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüse gefüllt, serviert an hausgemachtem Fruchtchutney und einem Minz-Joghurt-Krautsalat.»

« Springbok Carpaccio «

*Tender Loin of wild South African springbok, seasoned and seared, then hand carved and served with pepadews and warm curried onions.*

« Zartes Springbokentrecote (Antilope) mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen kurz angebraten. Gefächert auf warmen Curryzwiebeln und Peppadews. (von Hand geschnitten - Zart wie nie!)»

« Satay Jumbo Prawns «

*Jumbo tiger prawns, roasted with Thai pesto and sesame. Served with an asian style salad, pickled ginger and satay dressing.*

«Jumbo Tiger Prawns, mit Thai Pesto und Sesam im Ofen gebraten, an einem Asia-Style-Salat mit eingelegtem Ingwer und Satay-Dressing.

The ( V ) Symbol - stands for 100% Vegetarian Dishes

Das ( V ) Symbol - Steht für 100% vegetarische Gerichte