

FISH HOEK TUNA-SALAD

Elegant reiten die Surfer auf den Wellen der False Bay und lassen sich von den Gästen des gemütlichen Strandrestaurants in Fish Hoek beobachten. Nebst der guten Aussicht bietet das Restaurant auch den besten Thunfischsalat: Frisch gefangen wird der **weisse Thunfisch** mit Stangensellerie, Zwiebeln, Mascarpone und einem leichten Mayonaisedressing ergänzt und mit **Chili-Nachos** garniert. **Dieser Fisch hat garantiert noch nie eine Dose gesehen!**

Fresh white tuna salad with celery stalks, onions, mascarpone and a light mayonnaise dressing. Garnished with chilli nachos.

small **16.50** large **21.50**

CLIFTON BAY CRAWFISH-SALAD

Wer etwas auf sich hält, geht abends an die Clifton Beach zum Sunset. Sehen und gesehen werden ist hier das Motto und weil's so schön ist, bleibt manch einer gleich zum Nachtessen. Papa Joe's Tipp: Ein **Flusskrebssalat** mit erfrischenden **Melonenkugeln** und knackigem Stangensellerie an einer feinen Mayonaisedressing. Serviert auf einer grünen **Salatmischung** und begleitet von knusprigem **Chnolibrot**.

Crawfish salad with melon, celery stalks and mayonnaise dressing on green salad. This dish will be served with garlic bread.

small **15.50** large **19.50**

AFRICAN BOBOTI RAVIOLI

Nirgends gibt es das Boboti besser als im African Inn an der Longstreet. Die Füllung dieses typisch südafrikanischen Hackfleischauflaufs hat Papa Joe mit Mango-Chutney, Trockenfrüchten und Mandeln ergänzt und in einen feinen Ravioli-Teig eingeschlagen. Geniesse diese **Boboti-Halbmonde** mit einer grünen **Salatmischung** an einem einzigartigen Honig-Senf-Dressing.

Ravioli with a typical African Boboti filling (minced beef, dried fruits, mango chutney and almonds), served with fresh green salad.

small **17.50** large **23.50**

BRAAI BOEREWORS

Bill schürt die Glut zusammen. Bald reicht die Hitze für das heutige Braai, die südafrikanische Variante des amerikanischen Barbecue. Der Duft der gebratenen Spezialitäten wird die Menschen zum gemütlichen Essen zusammenführen. Viele wählen die **Boerewors**, eine währschafte und würzige Bauernwurst der Kap-Provinz.

Wähle dazu eine Beilage und zwei Dipsaucen.

Typical South African sausage. Served with a side dish and two dip sauces of your choice.

19.50

CHAPMAN'S PEAK T-BONE STEAK

Einer der wohl spektakulärsten Küstenstreifen der Welt führt südlich von Cape Town in Richtung Kap der Guten Hoffnung. Auf dem 160m hohen Aussichtspunkt hast Du das Gefühl, die weite Welt gehört Dir und nichts kann sie Dir nehmen. Genau wie das riesige **T-Bone-Steak** (Rindfleisch, 350g), zart gebraten und serviert mit **einer Beilage und zwei Dipsaucen Deiner Wahl**. Ein grosses Stück Fleisch für einen grossen Hunger!

T-Bone steak, served with a side dish and two dip sauces of your choice.

53.50

SWAZI MAMMA KUBEBA

In der guten alten Küche von Swazi Mamma wird das **Kudufleisch** (Antilopenart) vom Nachbarn sorgfältig feingeschnitten und mit den besten Gewürzen verfeinert. Zu kleinen Kugeln geformt wird es in der heissen Pfanne gebraten und mit der würzigen **Currysauce** ergänzt. Nach Originalrezept wird dieses Gericht exklusiv im Papa Joe's serviert.

Wähle dazu Deine Lieblingsbeilage.

Meatballs (Kudu) on a curry sauce. Served with a side dish and two dip sauces of your choice.

22.50

SOMERSET STEAK

In Somerset West geht die liebliche Küstenregion in das gebirgige Hinterland oder die ausladenden Weinbaugebiete über. An dieser Achse kehren wir ein und stärken uns mit einem saftigen Stück Fleisch mit einer Kruste aus einheimischem Olivenöl und Kräutern. Papa Joe's Variante: **Schweinssteak** (250g) mit **Kräuter-Pesto** überbacken. **Wähle dazu eine Beilage und zwei Dipsaucen.**

Pork steak with an olive-pesto-crust. Served with a side dish and two dip sauces of your choice.

26.50

HOUT BAY POTATO (VEGETARIAN)

Im Fishermen's Inn an der Hout Bay sitzt James auf der Terrasse mit dem weiten Blick auf die False Bay, stimmt ein in die Melodie der Brandung und geniesst wie immer die weitherum bekannten Stuffed Potatoes vom Chefkoch Dirk. Sein persönliches Rezept: Grosser **Baked Potato** mit einer **würzig-cremigen Füllung** aus Pilzen, grünen Bohnen, Erbsen und Zwiebelringen.

Baked Potato with a creamy filling of mushrooms, green beans, peas and onions.

19.50



BEILAGEN

- Süsskartoffel-Gratin**
Süsskartoffeln und Karotten an einer cremigen Sauce mit Parmesan
Sweet potato gratin
- Broccolisalat**
Broccoliröschen, Speckwürfel, Baumnüsse, Rosinen und Sonnenblumenkerne an einer Mayonaisedressing
Broccoli salad
- Gelber Reis**
nach einem Rezept der indischen Einwanderer, mit Rosinen und Gewürzen
Yellow rice
- Kartoffelsalat**
an einer cremig-rassigen Sauce
Potato salad
- Grüne Salatmischung**
an einem Honey-Mustard-Dressing
Green salad

DIPSaucen

- Mango Chutney**
- Curry**
- Salsa Picante**
- Hot Barbecue**



Wines, Beer & Cider from South Africa



BLANC DE BLANC, VAN LOVEREN

Erfrischender, leichter Weisswein aus 70% Colombar- und 30% Sauvignon Blanc-Trauben. Empfehlenswert als Gipfelwein auf dem Tafelberg, aber auch zu leichten Gerichten, Fisch und Kalbfleisch im Papa Joe's.

A crisp, extra dry, fruity blend.

7.5dl **32.50** 1dl **4.70**

RIVER RED, VAN LOVEREN

Der Blend aus 50% Shiraz, 30% Merlot und 20% Ruby Sauvignon ergibt einen leichten, fruchtigen Rotwein für gesellige Abende und ebensolche Lunches.

Fruity red blend, lightly-styled for easy-drinking.

7.5dl **39.50** 1dl **5.70**

CHARDONNAY LIMITED, VAN LOVEREN

Diesen Wein wirst Du so schnell nicht vergessen: Ein voller, harmonischer Tropfen mit Eichenfass-Lagerung. Seine Kraft wertet jedes Gericht auf.

Full-bodied, oak-matured white wine of high quality.

7.5dl **42.50** 1dl **5.90**

CABERNET SAUVIGNON / SHIRAZ, VAN LOVEREN

Die Vermählung aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Shiraz macht diesen Wein zu einem intensiven, geschmackvollen Begleiter von grilliertem Fleisch und Käsegerichten.

Lightly wooded, fruit-driven red wine.

7.5dl **42.50** 1dl **5.90**

CASTLE LAGER

The great South African Beer.

Flasche 33 cl **7.50**

PINOT GRIS, VAN LOVEREN

Goldgelber, fruchtig-trockener Weisswein. Passt ausgezeichnet zum Apéro und zu leichten Speisen.

A full-bodied, well-balanced, dry white wine.

7.5dl **42.50** 1dl **5.90**

MERLOT, VAN LOVEREN

Der südafrikanische Merlot besticht durch sein volles und fruchtiges Aroma. Am Anfang noch typisch würzig, wird er im Gaumen weich und strukturiert. Der ideale Begleiter für jedes Fleischgericht.

A full, fruity red wine.

7.5dl **42.50** 1dl **5.90**

HUNTER (CIDER)

Apfelwein aus dem südlichen Afrika. Attention:

You will get hooked on it!

Flasche 34 cl **7.50**

SAUVIGNON BLANC, DELAIRE

DeLaire bedeutet "himmlisch" und so ist auch der Wein. Frisch, mit einer Spur von tropischen Früchten, ist er ideal zum Apéro, zu Vorspeisen und zu Fischgerichten. Mit jeder Flasche unterstützt Du die Rolf Frischknecht Stiftung, welche pro Flasche 5 Franken an Projekte für gehörgeschädigte Kinder in Südafrika weiterleitet.

A fruit-driven, dry white wine.

7.5dl **42.50** 1dl **5.60**

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT, DELAIRE

Ein eleganter Wein aus 85% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot. Der ideale Begleiter für warme Hauptgerichte. Mit jeder Flasche unterstützt Du die Rolf Frischknecht Stiftung, welche pro Flasche 5 Franken an Projekte für gehörgeschädigte Kinder in Südafrika weiterleitet.

Full-bodied, blended red wine.

7.5dl **49.50** 1dl **6.20**

ROTUNDA
Best in Africa
TOURS
www.rotunda.ch

 **SOUTH AFRICAN**
AIRWAYS
www.flysaa.com

