



Afrikanische Steaks vom Grill

-Krokodil

Krokodilfleisch ist sehr hell und ähnelt der Pute, es ist fettarm und proteinreich

ca. 120g mit einer Beilage und einer Soße zur Wahl

€ 14,20

-Kudu

Kudufleisch ist feinfasrig, mager, zart und hat eine schöne dunkelrote Farbe

ca. 120g mit einer Beilage und einer Soße zur Wahl

€ 13,60

-Strauss

Straussenfleisch besticht durch seine sehr hohe Fleischqualität

ca. 120g mit einer Beilage und einer Soße zur Wahl

€ 12,90

-Springbock

Springbockfleisch hat eine feine Konsistenz und einen sehr niedrigen Fettgehalt, der delikate Geschmack wird durch wilde Kräuter und natürliche Gräser bestimmt

ca. 120g mit einer Beilage und einer Soße zur Wahl

€ 13,80

-Phyton

-Klapperschlange

-Probierteller

Kudu-, Strauss- und Springbockfleisch

dazu 1 St. Phyton oder 1 St. Klapperschlange oder 1 St. Krokodil

mit einer Beilage und einer Soße zur Wahl

€ 15,60

z

Beilagen:

- Kelawele (Kochbananenchips)
- Injera (Äthiopisches Sauerteigbrot)
- Plantene (gebratene Kochbananen mit Honig)
- Karottenpüree Ras el Hanout
- Vollkormehl Fladenbrot

Grillsoßen/Dips:

- Erdnusssoße
- Auberginendip
- Senfsoße
- Tomatendip
- Currydip

z

Dazu den passenden Wein aus Afrika

Two Oceans Sauvignon Blanc

Drostdy Hof Winery, Westerncape, trocken, süffig, leicht

Two Oceans Cabernet Sauvignon/Merlot

trocken, volle-mollige Art

je 1/8l

€ 2,50

je 1/4l

€ 3,80