

Nicht daheim und doch zu Hause in Südafrika.

Dinner

Lassen Sie sich von Gunther kulinarisch verwöhnen. Wir verwenden vorwiegend frische lokale Produkte und Kräuter aus dem Garten. Die Küche ist leicht und bekömmlich, gesund und genußreich und wechselt nach Saison von regional bis international.

Menu

Tagessuppe R 55

Carpaccio vom Springbock,
mit Zitronen –Olivenmarinade und Parmesan R 85

Knackiger Salat aus dem Garten mit Tomaten, Feta und Oliven R 55
 Add gebratene Putenbruststreifen + R 40
 Add Hickoryschinken + R 20

Alle Vorspeisen koennen auch als Hauptgang mit Brot und Butter serviert werden. @ R 110.

Zartes würziges Kudugulsch mit Italienischer Pasta R 165
 or alternative **eine Tagesempfehlung von der Tafel**

Italienische Pasta mit Tomaten, Gemüse, Pesto und Parmesan (vegetarisch) R 125

Karamelierte Brombeeren mit Vanilleeis und Waffel oder Tagesdessert R 75
R 85

Lokale Kaeseauswahl mit Cracker

“Brotzeitplatte für 2” für Ihr Picknick im Garten R 195
 Lokale Kaese, Schwarzwaelder Schinken, Salami, Butter und Brotauswahl

Abendessen bieten wir von Sonntag bis Donnerstag um 18h30 für Hausgaeste an.
 Das Candlelightdinner servieren wir –je nach Wetter– im Garten oder in unserer stilvollen Lounge.
Bitte buchen Sie im voraus oder spaetestens bis 16h00 am Anreisetag.

Lay back and relax. Drink and drive ist kein Problem und das Taxi wird gespart.
 Bitte informieren Sie uns über Ihre speziellen Wünsche.

Drinks – siehe Empfehlung and der Tafel
 Wir sind voll lizensiert und bieten eine grosse Auswahl an Weinen aus der Region, Biere, usw. an.

Unsere Philosophy “Es gibt nichts besseres als etwas Gutes.”

Service Bei mehr als 6 Gaesten berechnen 10 % Service



02/09/19 Menu and rates can be changed without prior notice.