



# „Was gibts denn heute?“

Sawubona, lieber Gast.

Mit diesem Menü möchte ich dich mitnehmen in eine Zeit, in der Kochen noch Kunst, Tanz und Inszenierung war – ein Gegenpol zur modernen, schnellen und oft sterilen Küche. Meine Ausbildung an der International Hotel School der Universität Witwatersrand sowie Erfahrungen in einigen der besten Hotels der Welt haben mich geprägt. Nun möchte ich klassische Elemente des Fine Dining in moderner Form zurückbringen.

Daher sind einige Gerichte mit einem (G) gekennzeichnet – das steht für Gueridon. Diese Spezialitäten bereiten wir, wenn es die Reservierungslage erlaubt, direkt am Tisch für dich zu.

Dieses Saisonmenü haben wir mit viel Liebe und Sorgfalt für dich gestaltet. Neben meinen Kreationen findest du auch Gerichte unserer talentierten Chef de Parties Raad und Najah – wir hoffen, sie bereiten dir ebenso Freude.

HERZLICH,  
Wesley, Natascha & Die Fatbear-Family

## Vorspeisen

<b>STRAUB CARPACCIO (G)</b> Carpaccio vom Straub / frischer Rucola / Parmesan Balsamico Creme / Olivenöl / schwarzer Pfeffer	18,50	<b>CARPACCIO VOM ANGUS-RIND</b> Carpaccio vom Rind / frischer Rucola / Parmesan Balsamico Creme / Olivenöl	13,50
<b>JAKOBSMUSCHELN (G)</b> gebratene Jakobsmuscheln   Zitrone   Speck   Calvados Butter   Zwiebeln   Blutwurst   Erbsenpüree	13,50	<b>RÄUCHER LACHS</b> auf Blinis   Rucola   Lachs Senf   Zitrone   Dill	12,50
<b>PERI-PERI FLAMBIERTE HÜHNERLEBER (G)</b> Brandy   Chilis   Chorizo-Wurst   knusprig geröstetes Brot	10,00	<b>ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS (vegan)</b> mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, veganem Frischkäse und Schnittlauch gefüllte Champignons   Rucola-Salat	8,00
<b>BUTTERNUSS UND ZIEGENKÄSE SALAT</b> mit Rucola   Balsamico Dressing   Kürbis kernen   Croutons rote Bete   Feigen Senf   karamellisierte Walnüsse	7,50	<b>BRUSCHETTA (vegan)</b> Tomaten   Frühlingszwiebeln   Olivenöl   Knoblauch   Pfeffer   Balsamico Creme   Ciabatta Toast	6,50
<b>WINTER BEILAGEN SALAT</b> frische Salatblätter   Karottensalat   Kartoffelsalat Tomaten   Frühlingszwiebeln   Gurke   Wurstsalat <b>OHNE WURSTSALAT (vegan)</b>	6,50 5,50	<b>SUPPE DES TAGES</b> vegetarisch/ Fleisch/ Fisch vegan serviert mit Brot	6,50 5,50
<b>FRISCHES BROT (KORB)</b> Hausgemachtes Brot und Butter	4,50		

## HAUPTGANG SPECIALS

### MAMA'S LAMM TELLER

ZART GESCHMORFTES LAMM, NACH SYRISCHER ART MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH  
- LANGSAM IM ROMAN OVEN GEGART, SERVIERT MIT WEIßEM REIS.

22,50

### RAAD'S CHICKEN BIRYANI

WÜRZIGES HÄHNCHEN MIT AROMATISCHEM REIS

18,50

## HAUPTGANG

### DEUTSCHER EINFLUSS

#### TOMMY'S T-BONE (ca. 500g)

PERFEKT GEGRILLTES RINDER T-BONE STEAK | DIJON SENF | FAT BEAR POMMES | COLESLAW

32,50

#### SCHWEINEFILET-MEDAILLONS (G)

SCHWEINEFILET 200g | MIT BUTTER | POCHEERTEN UND KARAMELLISIERTEN ÄPFELN | ZITRONE | CALVADOS | RÖST KARTOFFELN | GRÜNE BOHNEN | SPECK | ZWIEBELN

25,50

#### SCHWEINE NACKENSTEAK (ca. 260g)

MARINIERTES NACKENSTEAK VOM GRILL | SCHUPFNUDELN | ZWIEBELN | SPITZKOHLE | KIRSCHTOMATEN | KNOBLAUCH | KRÄUTERBUTTER  
OHNE NACKENSTEAK (VEGETARISCH)

19,50

13,50

#### PLÜ XXL PUTENSCHNITZEL

MIT SOBE NACH WAHL / FAT BEAR POMMES ODER KARTOFFELN

18,50

#### HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN ROLLE

GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE AUF KÄSESPÄTZLE (SA ODER DEU ART)

18,00

### SÜDAFRIKANISCHER EINFLUSS

#### STRAUBEN STEAK (G)

DIJON | WORCESTERSHIRE SOBE | CHARLOTTE | COGNAC | BUTTER  
RÖST KARTOFFELN | BLUMENKOHLE PÜREE | GRÜNE FRANZÖSISCHE BOHNEN

260g

33,50

180g

28,50

#### BÄREN TELLER - FLEISCH

NACKENSTEAK UND MEDAILLONS VOM SCHWEIN | MARINIERTES HÄHNCHEN- OBERSCHENKEL | BOEREWORS IN CHAKALAKA SOBE | POMMES

25,50

#### BÄREN TELLER - FISCH

3 GARNELN | PANKOKRUSTE "FANG DES TAGES" | CALAMARI RINGE  
MINI MUSCHELTOPF | POMMES | AIOLI

25,50

#### RIBS & CHIPS

MARINIERTES RIBS, ca. 800g | POMMES | COLESLAW

24,50

#### "MADIBA" LACHS

GEGRILLTES LACHS | SPAGHETTI | KIRSCHTOMATEN | BROKKOLI | OLIVEN ÖL  
PARMESAN | ZITRONE | FRÜHLINGSZWIEBELN | CHILI | CASHEWS | BUTTER

23,50

## BLUMENKOHL-SCHNITZEL (ca. 180g)

WÜRZIGE MAYO | FAT BEAR POMMES ODER KARTOFFELSALAT  
UND MINI BEILAGEN SALAT

17,50

## DELUXE CURRY WURST (ca. 220g)

OBERLÄNDER BÄLLCHEN VOM METZGER MIT CURRYSAUCE | TRÜFFEL- UND  
PARMESANPOMMES | | DEUTSCHES PURPLE CURRY | GERÖSTETE  
KNOBLAUCHZEHEN

16,50

## VEGETARISCHE LASAGNE

HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE LASAGNE | ZUCCHINI | AUBERGINE  
TOMATEN | BÉCHAMELSAUCE

16,50

## GERÖSTETE WINTERGEMÜSE PFANNE

KAROTTEN | PASTINAKE | MAIS | KARTOFFELN | ZUCCHINI | AUBERGINE | PAPRIKA  
TOMATEN | LAUCH | PILZE | ZWIEBELN | KNOBLAUCH | THYMIAN | ROSMARIN  
AUF COUS COUS (RATATOUILLE STYLE)

14,50

## KÄSESPÄTZLE

NACH SÜDAFFRIKANISCHER ART

SERVIERT MIT BERGKÄSE / SPECK / PILZE UND ZWIEBELN

15,50

NACH DEUTSCHER ART

SERVIERT MIT BERGKÄSE UND RÖSTZWIEBELN

14,50

## MUSCHEL TOPF

IN CREMIGER WEIßWEIN KNOBLAUCH SOBE | POMMES

22,50

## FISH 'N CHIPS

PANKOKRUSTE "FANG DES TAGES" / FAT BEAR POMMES /  
RUCOLA SALAT / 1001 INSEL-DIP

21,00

## DOUBLE BÜFFEL CHEESEBURGER

2 X 180g BÜFFEL | BRIOCHE BUN | CHEDDAR | ZWIEBELN | POMMES  
COLESLAW

19,50

## CURRY IN A HURRY

CHICKEN KORMA STYLE

VEGETARISCH THAI STYLE

GARNELN RED CURRY

SERVIERT MIT FLADENBROT | KURKUMA REIS | MANGO CHUTNEY |

TOMATEN&ONION SAMBELLS | KOKOSFLOCKEN | BANANE

17,50

16,50

18,50

## BOBOTIE

CURRY HACKBRATEN MIT EI | KURKUMA REIS | APRIKOSEN CHUTNEY  
AUS SÜDAFRIKA

15,50

# DESSERT

## GUERIDON DESSERT

### CRÊPE SUZETTE

IN ORANGEN-BUTTER-SAUCE, FLAMBIERT MIT LIKÖR

12,50

### CERISES FLAMBÉES

KIRSCHEN IN LIKÖR FLAMBIERT, SERVIERT MIT AMARULA EIS

11,50

### BANANES FLAMBÉES AU RHUM

BANANEN IN RUM FLAMBIERT, SERVIERT MIT VANILLE SOBE

9,50

### POCHIERTE BIRNE

POCHIERTE BIRNEN IN GLÜHWEIN MIT ZIMT UND STERNANIS, SERVIERT MIT MASCARPONE CREME

9,50

### SÜDAFRIKANISCHER MALVA

MALVA PUDDING IST EINE ART KUCHEN, DER MIT HEIßEM SIRUP BEGOSSEN WIRD, WÄHREND ER NOCH WARM IST. ER IST GEHALTVOLL, SAFTIG UND UNHEIMLICH LECKER. SCHMECKT HERVORRAGEND, SERVIERT MIT VANILLESOBE UND GESCHLAGENER SAHNE

7,50

### SCHOKI-WOKI-DOO-DA

MINI SCHOKOLADEN BROWNIE / SCHOKO-EIS

7,50

### HOMEMADE NEW YORK CHEESECAKE

MIT SALTED CARAMEL SOBE

6,00

### KAISERSCHMARREN

MIT VANILLESOBE ODER APFELMUS

5,50

### CRÈME BRÛLÉE

4,50

### DON PEDRO

MILKSHAKE FÜR ERWACHSENE  
(DRAMBUI, AMARULA, FRANGELICO, KALUHA)

7,00

### AFRI-GATO (MIT AMARULA)

7,00

### AFFOGATO

5,50

### IRISH COFFEE (G)

6,50