

**25.10.26 \* HAUSMESSE \* 14Uhr -18 Uhr**

**Savanna** x



**SNACKS**

**Biltong Plate & Droëwors 16,50**

Luftgetrocknete Fleischsnacks

**„Bobotie Samoesas“ 10,50**

Teigtäschchen mit traditionell zubereitetem Rinderhackfleisch und Chutney

**Halloumi Cheese Sticks with Chutney (V) 12,50**

Ausgebackener Halloumi-Käse mit Chutney

**Peri-Peri Cauliflower Wings & Yoghurt Dip (V) 10,50**

Ausgebackener Blumenkohl mariniert mit Peri-Peri & Joghurt Dip

**SAVANNA SIGNATURE BREAD (V) 6,50**

Hausgemachtes Brot mit südafrikanischem Olivenöl und 5 Jahre altem Sherry-Essig

**TRADITIONAL MEALS**

**„Bobotie“ 26,00**

Traditionelles Rinderhackfleischgericht mit Rosinen gekocht, serviert mit Kurkumareis, Kokosnuss-Bananen-Salat und Chutney

**Boerewors, Mieliepap & Chakalaka 26,50**

Hausgemachte Wurst aus Rind & Speck mit Mieliepap und Chakalaka

**„BUNNY CHOW“ with „Durban“ Lamb Curry 25,50**

Pikantes Lammcurry mit Joghurt, serviert im hausgemachten Brotschälchen

**Namibian Roastbeef, Chips & Monkey Gland 29,50**

180g Namibisches Roastbeef mit Pommes & BBQ

**Veggie „Bobotie“ (V) 25,00**

Beyond-Hack mit Rosinen, Rote Beete, Linsen, Pilze gekocht, serviert mit Kurkumareis, Kokosnuss-Bananen-Salat und Chutney

**„Cape Malay Veggie Chow“ (V) 23,50**

Curry-Eintopf mit Kokosnussmilch, Süßkartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, Kichererbsen, Kirschpaprika und getrockneten Aprikosen, serviert im hausgemachten Brotschälchen

**Halloumi Cheese, Mieliepap & Chakalaka (V) 19,50**

Gegrillter Halloumi Käse mit Mieliepap und Chakalaka

**DESSERT**

**MALVA POEDING WITH VLA 8,50**

Gebackener Vanille-Aprikosen Kuchen mit Vanillesoße

**AMARULA TIRAMISU 9,50**

Leckerstes Tiramisu mit Amarula 🍷