



Namib Restaurant

Menu

Opening Hours/ Öffnungszeiten

Breakfast/Frühstück : 5h00-10h00

Lunch/Mittagessen : 12h00-14h00

Dinner/Abendessen: 18h00-22h00

All prices include VAT

No separate billing/No Cheques accepted!

VORSPEISEN / STARTERS

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Cream of Tomato Soup with Rice	N\$ 60.00
‘Swakopmunder Suppe’ Eine Meeresfrüchtecremesuppe mit Knoblauchcroutons ‘Swakopmunder Soup’ A creamy Seafood Soup with Garlic Croutons	N\$ 72.00
Gulaschsuppe serviert mit Baguette Goulash Soup served with Baguette	N\$ 65.00
Frische Austern ½ Dutzend meeresfrische Swakopmunder Austern auf Eis Fresh Oysters ½ Dozen Ocean fresh Swakopmund Oysters on Ice	N\$ 95.00
Austern ‘Dreierlei’ 2 frische Austern, 2 Austern mit würziger Tomaten-Concassé, 2 gebackene Austern in einer Knoblauch-Weißweinsauce Oysters ‘3 Ways’ 2 fresh Oysters, 2 Oysters topped with a spicy Tomato Concasse, 2 baked Oysters topped with a Garlic and White Wine Sauce	N\$ 108.00
Garnelen Cocktail ‘J etty’ Salzwasser Garnelen in einer leichten Cocktailsauce serviert mit Toast und Butter Prawn Cocktail ‘J etty’ Saltwater Prawns in a light Cocktail Sauce served with Toast and Butter	N\$ 89.00
Weinbergsschnecken mit Knoblauch ½ Dutzend Weinbergsschnecken in Knoblauchbutter überbacken mit Käse, serviert mit Weißbrotstreifen Garlic Snails ½ Dozen Snails in Garlic Butter gratinated with Cheese, served with Bread Strips	N\$ 78.00
Rauchfleisch ‘Etosha’ Dünn geschnittener geräucherter Wildrücken mit Melone, Nüsse und Preiselbeere Smoked Game ‘Etosha’ Thinly sliced smoked Game Loin topped with Summer Melon, Nuts and Cranberries	N\$ 82.00

KLEINE MAHLZEITEN / SMALL MEALS

Muscheltopf "Sandwich Harbour"

N \$ 82.00

Atlantik Muscheln in einer Kräuter-Knoblauchsoße serviert mit Baguette

Mussel Pot "Sandwich Harbour"

Atlantic Mussels in a Herb and Garlic Sauce served with Baguette

Griechischer Salatteller

N \$ 80.00

Salatteller mit Tomate, Gurke, Zwiebelringe, Oliven und Feta Käse

Salad „a la Greece“

Salad Platter with Tomato, Cucumber, Onion Rings, Olives and Feta Cheese

Salatteller „Big Bird“

N \$ 85.00

Salatteller mit Tomate, Zwiebel und Gurke belegt mit Hühnerstreifen in einer Sesampanade

Salad "Big Bird"

Salad Platter of Tomato, Onion and Cucumber topped with Chicken Strips crumbed with Sesame Seeds

Toast "Namibia"

N \$ 110.00

Kleines Rinderfilet medaillon auf Toast serviert mit Spargel, Sc. Hollandaise und frischem Salat

Toast „Namibia“

A small Beef Fillet Medallion on Toast served with Asparagus, Sc Hollandaise and a fresh Salad

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Gemüsecurry

N \$ 100.00

Frisches Gemüse der Saison in einer herzhaften Currysoße serviert mit Reis

Vegetable Curry

Fresh seasonal Vegetables in a mildly spicy Curry Sauce served with Rice

Gemüse "a la Deutsches Haus"

N \$ 115.00

Frisches Gemüse der Saison auf hausgemachten Spätzle überbacken mit Käse

Vegetables „a la Deutsches Haus“

Fresh seasonal Vegetables on homemade Spätzle Gratinated with Cheese

FRISCH VOM ATLANTIK / FRESH FROM THE ATLANTIC

Calamari Ringe

N \$ 125.00

Paniert oder gegrillt serviert mit Reis, Remouladen- oder Peri-Peri Soße, dazu ein Salatteller

Calamari Rings

Crumbed or grilled served with Rice, Sauce Tartare or Peri-Peri Sauce and a Side Salad

Kabeljou "Afrikanischer Adlerfisch"

N \$ 160.00

Pfannengebratener Kabeljou serviert mit Pommes Frites und einem Salatteller

Kabeljou „African Cod Fish“

Pan fried Kabeljou served with French Fries and a Side Salad

Kingklipfilet

N \$ 180.00

Pfannengebraten und serviert mit geschwenkten Kartoffelecken und einem Salatteller

Kingklipfillet

Pan fried and served with tossed Potato Wedges and a Side Salad

Kingklipfilet "a la Chef"

N \$ 185.00

Pfannengebraten und mit einer süßen Chili, Ingwer, Knoblauch und Soja Soße überzogen, serviert mit Butterkartoffeln und einem Salatteller

Kingklipfillet "a la Chef"

Pan fried and topped with a sweet Chili, Ginger, Garlic and Soy Sauce served with buttered Potatoes and a Side Salad

Seezunge "Terrace Bay"

N \$ 185.00

In Butter gebraten und mit Zitronenscheiben belegt, serviert mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller

Sole "Terrace Bay"

Butter fried and topped with Lemon Slices, served with Parsley Potatoes and a Side Salad

FRISCH VOM ATLANTIK / FRESH FROM THE ATLANTIC

"Sechser Pack"

N\$ 198.00

6 gegrillte große Garnelen auf Meeresfrüchte-Reis serviert mit Peri-Peri oder Knoblauchsoße und einem Salatteller

"Six of the Best"

6 grilled large Prawns on Seafood Rice served with a Peri-Peri or Garlic Sauce and a Side Salad

Meeresfrüchte-Eintopf "Sammy"

N\$ 155.00

Ein aromatischer Meeresfrüchte-Eintopf serviert im Topf mit buntem Reis und einem Salatteller

Seafood Pot "Sammy"

An aromatic Seafood Stew served in a Pot with colourful Rice and a Side Salad

"Neptun's Gabel"

N\$ 225.00

Tunfischsteak, Seeteufel und Calamari Ringe auf Meeresfrüchtereisotto serviert mit einem Salatteller

"Neptune's Fork"

Tuna Steak, Monkfish and Calamari Rings on Seafood Risotto served with a Side Salad

"Fischermann's Platter"

1 Person

Edele Auswahl von Atlantik Fisch mit gebackenen Austern, Muscheln, Garnelen, Calamari Ringe und einer halben Languste serviert auf Meeresfrüchte-Reis, dazu einen Salatteller

N\$ 300.00

"Fisherman's Platter"

2 Persons

A Selection of Atlantic Fish with baked Oysters, Mussels, Prawns, Calamari Rings and half a Crayfish served on Seafood Rice with a Side Salad

N\$ 580.00

STEAK UND GRILL / STEAK AND GRILLS

- Unser Rindfleisch ist gut abgehangen und Super A gradiert. Steak und Grills werden mit gebackenen Zwiebelringen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Reis, frischem Gemüse oder einem Salatteller serviert.
- Our Beef is well matured and Super A graded. Steak and Grills are served with baked Onion Rings, Herb Butter, Sauté Potatoes, French Fries or Rice, fresh Vegetables or a Side Salad.

400g T-Bone Steak **N\$170.00**

250g Hüftsteak / Rump **N\$145.00**

350g Hüftsteak / Rump **N\$165.00**

200g Filet / Fillet **N\$ 165.00**

300g Filet / Fillet **N\$185.00**

250g Wildsteak / Game Steak **N\$150.00**

350g Wildsteak / Game Steak **N\$170.00**

300g Hühnerbrust / Chicken Breast **N\$125.00**

350g Lammkoteletten / Lamb Chops **N\$165.00**

Soßen Auswahl: **N\$ 25.00**

Pfeffer, Champignon, Knoblauch, Rotwein oder Peri-Peri Soße

Please Select your Sauce

Pepper, Mushroom, Garlic, Red Wine or Peri-Peri Sauce.

STEAK UND GRILL / STEAK AND GRILLS

Filetpfanne "Ratsherren Art"

N\$ 180.00

Filet vom Rind, Schwein und Wild auf Bratkartoffeln mit Champignons, frischem Gemüse und gegrillter Tomate

Fillet Pan "Ratsherren Style"

Beef Fillet, Pork and Game Medallions on Sauté Potatoes with Mushrooms, fresh Vegetables and grilled Tomato

Rinderfilet "Carpetbagger Art"

N\$ 195.00

Zartes Filet vom Rind gefüllt mit Muscheln und überzogen mit einer Champignoncremesoße, dazu Pommes Frites und einen Salatteller

Beef Fillet "Carpetbagger Style"

Tender Fillet of Beef filled with black Mussels and topped with a creamy Mushroom Sauce, served with Chips and a Side Salad

Rindersirloin "Surf and Turf"

N\$ 185.00

Sirloin vom Rind (250g) belegt mit Calamari-Ringen und zwei Garnelen serviert mit Knoblauchbutter, Pommes Frites und einem Salatteller

Beef Sirloin "Surf and Turf"

Sirloin of Beef (250g) topped with Calamari Rings and two Prawns served with Garlic Butter, Chips and a Side Salad

Springbockmedaillons "Mama Afrika"

N\$ 190.00

Springbockmedaillons überzogen mit einer Preiselbeer-Rotweinsauce serviert mit Kartoffelkroketten und Rotkohl

Springbuck Medallions "Mama Afrika"

Springbuck Medallions topped with a Cranberry - Red Wine Sauce served with Potato Croquettes and Red Cabbage

STEAK UND GRILL / STEAK AND GRILLS

Straussenfiletstreifen "Namibische Art" geschwenkt in einer Brandwein-Pfeffersoße, in einem kleinen Topf serviert, dazu Reis und einen Salatteller	N\$ 165.00
Ostrich Fillet Strips "Namibian Style" tossed in Brandy- Pepper Sauce and served in a little Pot, with Rice and a Side Salad	
Ofengebackene Schweinshaxe "Münchener Art" auf Sauerkraut serviert mit Biersoße und Kartoffelpürrre	N\$ 150.00
Oven baked Pork Knuckle "Munich Style" on Sauerkraut served with Beer Sauce and Mashed Potatoes	
„Cordon Bleu“ nach Wahl- vom Huhn oder Schwein gefüllt mit Schinken und käse, serviert mit kartoffelecken und einem Salatteller	N\$ 155.00
„Cordon Bleu“ of C choice- from Chicken or Pork filled with Ham and Cheese served with Potato Wedges and a Side Salad	
„Jägerschnitzel“ nach Wahl- vom Huhn oder Schwein Paniertes Schnitzel nach Wahl serviert mit einer Champignonsoße, Speckkartoffeln und einem Salatteller	N\$ 145.00
„Hunter's Schnitzel“ of C choice- from Chicken or Pork Crumbed Schnitzel of Choice served with a Mushroom Sauce, Bacon Potatoes and a Side Salad	
Ochsenschwanz „Burgunder Art“ In Rotwein geschmorter Ochsenschwanz serviert mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison	N\$ 165.00
Ox-Tail „Burgundy Style“ Red Wine braised Ox-Tail served with homemade Spätzle and seasonal Vegetables	

NACHSPEISEN / DESSERT

“Schwarzwälder Kirschbecher“

N \$ 68.00

Heiße Sauerkirschen mit kirschwasser, Vanilleeis und Sahne

“Black Forest Cherries“

Hot sour C herries with vanilla Ice-cream and Cream

“Apfelstrudel“

N \$ 50.00

Warmer A pfelstrudel mit Vanilleeis oder Sahne

“Applestrudel“

Warm A pplestrudel with Vanilla Ice-C ream or Cream

Schokoladen-Traum

N \$ 52.00

Schokoladen „Brownie“ belegt mit Haselnuss- Schokoladenmousse, darüber eine Glasur und M andelstü ckchen

Chocolate Dream

Chocolate “Brownie” topped with a Hazelnut and C hocolate M ousse, covered with Ganache and A lmonds Pieces

Gemischter Eisbecher

N \$ 42.00

2 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

Assorted Ice-Cream Cup

2 Scoops A ssorted Ice-cream topped with Cream

Coupe „Dänemark“

N \$ 48.00

Vanilleeis überzogen mit einer hausgemachten heißen Schokoladensoße, dazu Sahne

Coupe “Denmark“

Vanilla Ice-cream topped with homemade hot C hocolate Sauce and Cream

Don Pedro

N \$ 45.00

Nach Ihrer Wahl: mit Kahlua, A marula oder ...

Of Your C hoice: with Kahlua, A marula or ...

Kaffeespezialitäten / C offee Specialities

Filterkaffee / Filter C offee	N \$ 15.00
Flat White	N \$ 25.00
Caffe Latte	N \$ 28.00
Cappuccino	N \$ 22.00
Espresso	N \$ 20.00
Irish C offee	N \$ 52.00

Teeauswahl / Selection of Teas

Five Roses or Rooibos	N \$ 12.00
Früchte- und Kräutertees / Fruit and Herbal Teas	N \$ 15.00

Anderes / Other Refreshments

Glas Milch / Glass of Milk	N \$ 15.00
Milkshake: Strawberry, Chocolate and Vanilla	N \$ 33.00
Eisgetränk / Floats: Fanta, Coke, C offee	N \$ 33.00
Heiße Schokolade / Hot Chocolate	N \$ 28.00
Glühwein / mulled C laret	N \$ 36.00





KINDERMENÜ / KIDDIES MENU

Gegrilltes Fischfillet „Nemo“ Gegrilltes Seehechts-Fillet mit Pommes Frites Grilled Fish Filet „Nemo“ Grilled Hake Filet with Chips	N\$ 45.00
Fish 'n C hips „Moby Dick“ Panierte hausgemachte Fischfinger mit Pommes Frites Crumbed homemade Fish Fingers with Chips	N\$ 45.00
Bockwurst „Pumba“ Pfannengebratene Bockwurst mit Pommes Frites Panfried „Bockwurst“ Sausage with Chips	N\$ 50.00
Schnitzel „O belix“ Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Crispy crumbed Pork Schnitzel with Chips	N\$ 55.00
Kindersteak „Goofy“ Gegrilltes Kindersteak mit hausgemachten Spätzle und Soße Grilled Kiddies Steak with homemade Spätzle and Sauce	N\$ 65.00
Kinder-Eisbecher Vanilleeis belegt mit Schokoladensoße und Smarties	N\$ 28.00
Kiddies Cup Vanilla Ice-Cream topped with Chocolate Sauce and Smarties	

