

Sel et Poivre

Entrées

Prawn tails with fresh Coriander
in a Sesame seed oil perfumed bouillon R 75

Nage de Scampi à la coriandre fraîche, bouillon parfumé à l'huile de noix de Sésame

Recommended with a carafe of Viognier

Smoked Duck Carpaccio and confited Gizzards salad
with Guava dressing R 65

Salade de Carpaccio de Canard fumé et gésiers confits et sa vinaigrette de Goyave

Recommended with a carafe of Sauvignon Blanc

Scottish Salmon and Namibian Oyster tartar
with Lime and Ginger R 70

Tartare de Saumon et Huitre citron vert et gingembre confit

Recommended with a carafe of Chardonnay

Gem Squash cappuccino smoked Snoek with Cumin froth R 45

Capuccino de Potimarron au Snoek fumé et sa mousse au Cumin

Recommended with a carafe of Viognier

Falklands Calamari stuffed with smoked Salmon
and Chives Trout risotto R 65

Brochette d'Encornet farcis au risotto de Saumon fumé et Ciboulette

Recommended with a carafe of Chardonnay

Roasted Quail, flambéed with Port
and served with Figs and Gorgonzola purée R 65

Caille rôtie, flambée au Porto et sa purée de figues au Gorgonzola

Recommended with a carafe of Cabernet Sauvignon

Caramelized Butternut on a toasted Brioche
with melting Foie-gras mousse R 75

Emincée de Potiron Caramélisé sur une Brioche toastée et sa mousse de foie gras fondante

Recommended with a carafe of Viognier

Plats

Kudu fillet on a Sweet Potato rösti,
served with a Venison and Pomegranate jus R 165

Le filet pur de Kudu sur un Rösti de Patate douces et son jus de gibier à la Grenade

Recommended with a carafe of Merlot

Kabeljou fillet with emulsified Artichokes
on Parmesan gnocchi R 135

Filet cabillaud et son émulsion tiède d'artichauts et gnocchis au Parmesan

Recommended with a carafe of Sauvignon Blanc

Ostrich neck "Parmentier" complimented
with acidulous baby vegetables R 115

Parmentier de cou d'Autruche confit et sa poêlée de légumes acidulés

Recommended with a carafe of Pinotage

Sliced Duck breast with Prunes sauce
served with Beetroot and Brie gratin R 165

Emincée de Magret de Canard au jus de Pruneaux et son gratin de Betteraves au Brie

Recommended with a carafe of Pinot-Noir

Roasted rack of Lamb with Flageolet beans
and Truffle on a bed of Quinoa R 165

Carré d'Agneau et sa purée de Flageolet à la Truffe sur un lit de Quinoa

Recommended with a carafe of Shiraz

Veal kidneys and sweetbreads "Blanquette"
with Coconut milk Basmati R 125

Blanquette de Ris et Rognon de Veau à l'ancienne et son Basmati au lait de Coco

Recommended with a carafe of a Cape blend

Rabbit tagine with dry fruits and Couscous R 135

Tajine de Lapin aux fruits secs et son Couscous

Recommended with a carafe of Viognier

Scottish Salmon “papillote” with Fennel and Lemongrass R 165

Papillote de Saumon sa compote de Fenouil et Cèleri à la Citronnelle

Recommended with a carafe of Chardonnay

Veal rack with Pinotage and Blue Cheese sauce
complimented by a gratin Dauphinois R 175

Côte de veau et sa sauce au Pinotage et Fromage bleu, accompagné de son gratin Dauphinois

Recommended with a carafe of Pinotage

Desserts

French toasted Brioche, with Spéculoos spread and Mocha ice-cream R 45

Pain perdu au spéculoos tartiné à la pâte de Spéculoos et sa glace Moka

Recommended with a glass of Zevenwacht straw wine

Seasonal red Berries tiramisu R 40

Le Tiramisu aux fruits rouges de saison

Recommended with a glass of Champagne or sparkling wine

“Mille-feuilles” of pancakes and caramelised Pears flambéed with Pear liqueur R 40

Mille-feuilles de crêpes aux poires caramélisées et flambées à la liqueur de Poire

Recommended with a glass of Zevenwacht straw wine

Rhubarb and Vanilla tart with red Berries sorbet R 45

Tarte de rhubarbe à la Vanille et son sorbet fruit rouge

Recommended with a glass of Port

Banana zabaglione with sprinkled with dry Banana R 40

Sabayon à la Banane et saupoudré de Bananes séchées

Recommended with a glass of Sauvignon blanc NLH

Warm Chocolate tart with Grapefruit coulis R 45

Tarte chaude au chocolat et son coulis de Pamplemousse

Recommended with a glass of Port