



Liebe Gäste, liebe Freunde,

die Idee zu unserem Hunter's entstand 2007 in Franschhoek in der Nähe von Kapstadt. Am Anfang wollten wir eigentlich nur die unglaublich facettenreichen Weine der Kap-Region im Rahmen einer „kleinen Wein-Bar“ anbieten. Bis 2016 lag dieses Vorhaben geparkt in einer Schublade...

Dann aber wurde aus unserer Idee tatsächlich im gleichen Jahr die Hunter's Weinbar & Grill, benannt nach dem wunderschönen Hunter's in Plettenberg Bay.

Unsere Küche, mit frischen Produkten aus der Region, ist ein Cross-Over aus der Deutschen und Südafrikanischen Küche. Dabei stehen für uns Qualität, Kreativität, sowie die Interpretation im Vordergrund.

Smaaklike Ete! - Guten Appetit!

APERITIF

SPARKLING - MÉTHODE CAP CLASSIQUE

Der Begriff Cap Classique wurde 1992 in Südafrika als Bezeichnung des nach der „Methode Champenoise“ hergestellten lokalen Schaumweins eingeführt.

Boschendal, Brut Méthode Cap Classique, Franschhoek <i>Noten von frischen Zitrusfrüchten; reift 24 Monate auf der Hefe</i>	0,1	6,50
Boschendal, Grand Pavillion Brut Rosé, Franschhoek <i>Perlage mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren</i>	0,1	7,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Weisswein, Soda Water</i>		6,50
Hunter's Spezial <i>Aperitif der Woche</i>		8,00
Port Tonic <i>Weißer Portwein, Limette, Schweppes Dry Tonic Water</i>		8,00
Wilderer – unser Gin aus Südafrika! <i>mit Schweppes Dry Tonic Water</i>		11,50
Savanna Premium Dry Cider <i>Fruchtiger Cider aus S.A. mit sonnengereiften Granny-Smith-Äpfeln</i>	0,33	5,00



HUNTER'S
BAR & GRILL

HUNTER'S MENU

GEBRATENE GARNELE

scharfe Mango-Avocado-Salsa

GRILLED PRAWNS / hot mango-avocado-salsa

KINGKLIP

Risotto / grüner Spargel

CODFILET / risotto / green asparagus

oder / or

RINDERFILET

gestovter Wirsingkohl / Thymianpolenta

BEEF FILET / savoy cabbage / thyme polenta

KARDAMOM CRÈME BRÛLÉE

KARDAMOM CRÈME BRÛLÉE

36,50 pro Person



HUNTER'S
BAR & GRILL

VORSPEISEN STARTERS

HUNTER'S SALAT9,50 vom Isemarkt (V) <i>FRESH MIXED SALAD from our local „Isemarkt“</i>	TATAR „DURBAN“ VOM RIND14,50 Kapern / Ei <i>BEEF TATAR „DURBAN“ / caper / egg</i>
mit Rinderfiletstreifen.....14,50 <i>with beef stripes</i>	CHICKEN WINGS Kimchi / Chutney nach Wahl <i>CHICKEN WINGS/ Kimchi / Chutney of Choice</i>
VIS BREDIE - FISCHINTOPF <i>VIS BREDIE - fish stew</i>	Starter.....8,50 Main.....16,50
Starter.....8,50 Main.....16,50	STICKY SESAME CUALIFLOWER BITES (V) Koriander / Chili-Majo <i>STICKY SESAME CUALIFLOWER BITES (V) coriander / chili-Mayo</i>
CEVICHE Lachs / Koriander / Tigermilch <i>CEVICHE salmon / coriander / tigermilk</i>	Starter.....7,50 Main.....14,50
Starter.....14,50 Main.....22,50	SAMOSAS (V) Sesam / Süsskartoffel / Chutney nach Wahl <i>SAMOSAS/ sesame / sweet potato / chutney of choice</i>
GEGRILLTE GARNELEN Mango / Avocado <i>GRILLED PRAWNS / mango / avocado</i>	Starter.....8,50 Main.....14,50
Starter.....12,50 Main.....21,50	FAMILY STYLE (gemischte Vorspeise ab 2 Personen) Sticky Sesame Cauliflower Bites/Samosas/Garnele/Sosaties
SOSATIES FISCH Chutney nach Wahl <i>SOSATIES FISH / chutney of choice</i>	pro Person.....10,50 3 Chutneys.....3,00
Starter.....10,50 Main.....15,50	
SOSATIES FLEISCH Strauss / Rind / Chutney nach Wahl <i>SOSATIES / ostrich / beef Filet / chutney of choice</i>	
Starter.....11,50 Main.....18,50	

Allergenkezeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene
(V) = vegetarisch



HUNTER'S
BAR & GRILL

HAUPTSPEISEN

MAIN

THE GREAT GATSBY SANDWICH FISH.....14,50

Kabeljau / Kimchi / Wakame / Sesammayonnaise

THE GREAT GATSBY SANDWICH I / Fishsandwich

THE GREAT GATSBY SANDWICH MEAT.....14,50

Rind / Caponata / Parmesan / Chillimayonnaise

THE GREAT GATSBY SANDWICH II / Beefsandwich

SCHARFES CAPE MALAY CURRY (V).....13,50

Gemüse / Reis

HOT CAPE MALAY CURRY (V) / Vegetables / Rice (V)

mit Huhn.....15,50

with chicken

KAROLAMMCURRY.....17,50

Gemüse / Reis

CAROO LAMB CURRY / Vegetables / Rice

FISCH

FISH

KINGKLIP (WILDFANG).....25,50

Wildfang / Soße / Beilage

KINGKLIP / Wild catch / Side / Sauce

LACHS.....22,50

Wildfang / Soße / Beilage

SALMON / Wild catch / Sauce / Side

GRILL

BRAAI

BOEREWORS (v. SCHLACHTERHARMS).....14,50

BOEREWORS

HÜFTE (BOTSWANA) 250g.....22,50

STRAUSS 200g.....27,50

OSTRICH



HUNTER'S

BAR & GRILL

RINDER-FILET 180g.....24,50
BEEF FILET

RINDER-FILET 300g.....34,50
BEEF FILET (a large cut for the "guys")

ROASTBEEF (NAMIBIA) 300g.....32,50
ROASTBEEF

**BITTE WÄHLEN SIE ZU UNSEREN GRILL-GERICHTE EINE FREIE BEILAGE
UND SOSSE!**

BEILAGEN

SIDE DISHES

RISOTTO.....4,00 <i>Risotto</i>	GRÜNER SPARGEL / PARMESAN.....4,00 <i>Green Asperagus / Parmesan</i>
GESTOVTER WIRSINGKOHL.....4,00 <i>Savoy Cabbage</i>	BEILAGENSALAT.....4,00 <i>Side Salad</i>
THYMIANPOLENTA.....4,00 <i>Thyme Polenta</i>	HUNTER'S POMMES.....4,00 <i>Hunter's Fries</i>
GRILLGEMÜSE.....4,00 <i>Grilled Vegetables</i>	

SOSSEN & CHUTNEYS

SAUCE & CHUTNEYS

JUS.....2,00 <i>Jus</i>	FEURIGES TOMATEN- APRIKOSEN CHUTNEY.....2,50 <i>Hot Tomato-Apricot-Chutney</i>
INGWERKETCHUP.....2,00 <i>Ginger Ketchup</i>	SÜß SAURES BROMBEER CHUTNEY.....2,50 <i>Sweet-Sour Blackberry- Chutney</i>
TRÜFFELMAYO.....2,00 <i>Truffelmajo</i>	MANGO-PAPYA-MINZ CHUTNEY.....2,50 <i>Mango-Papaya-Mint Chutney</i>
SESAMMAYO.....2,00 <i>Sesamemayo</i>	
WÜRZBUTTER.....2,00 <i>Spiced butter</i>	

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene
(V) = vegetarisch



HUNTER'S
BAR & GRILL

DESSERTS

DESSERTS

...der Spaß beginnt im Glas!

Alle unsere Desserts werden als „kleine Schweinerei“ im Glas serviert!

We serve all our dessert creations in glasses!

KARDAMOM CRÈME BRULÉE.....6,50
CARDAMOM CRÈME BRULÉE

SCHOKO AMARULA MOUSSE..... 6,50
CHOCOLATE AMARULA MOUSSE

JUDU - JOGHURT / FRUCHT / CRUNCH.....6,50
JUDU - YOGHOURT / FRUIT / CRUNCH

HUNTERS KÄSEPLATTE.....16,50
4 Sorten Käse / Biltong / Frucht
HUNTER'S CHEESE PLATTER
4 types of cheese / Biltong / fruit



HUNTER'S
BAR & GRILL

HUNTER'S WEINBAR & GRILL

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

MÉTHODE CAP CLASSIQUE 0,75

Buitenverwaching, Brut Méthode Cap Classique, Constantia (Nr. 314).....48,00
*80% Chardonnay, 20% Pinot Noir / * So lange der Vorrat reicht!*

SAUVIGNON BLANC

Durbanville Hills, Durbanville Hills, Stellenbosch (Nr. 103).....26,50
Aromaspiel von reifer grüner Feige, Sternfrucht, Zitrusnoten und Mineralität

Neil Ellis, Amica, Stellenbosch (Nr. 112).....48,00
Das Aroma beschreibt eine Verbindung von Jasmin und Kräutern mit Noten von Zitrone und Limette; die Lagerung im Fass geben dem Wein ein cremiges Finale

CHARDONNAY

MAN Vintners, Padstal, Paarl (Nr. 120).....19,50
Eleganter Chardonnay, leicht cremige Noten nach Butterscotch durch kurze Reifung im Barrique; dazu delikate Noten nach Zitrone, Limone, Ananas und Pfirsich

BILTONG 50g 7,50
100% luftgetrocknetes Qualitäts-Trockenfleisch

VIOGNIER

Buitenverwaching, Third Time Lucky, Constantia (Nr. 139)48,50
Das Aroma erinnert an reife Birnen mit Anklängen an Stachelbeere

PINOT NOIR

Boschendal, Elgin, Franschhoek (Nr. 240).....65,00
12 Monate in französischer Eiche gereifter Pinot Noir aus der Elgin Region; Aromenstruktur von roten Kirschen, Himbeeren, Cranberries und gerösteten Nüssen

RED BLENDS

Boschendal, 1685 Shiraz / Cabernet Sauvignon, Franschhoek (Nr. 254).....44,00
Dieser Blend vereint auf perfekte Art und Weise die Besonderheiten zweier Rebsorten. Den fleischigen Charakter und das reife Tanningerüst des Cabernet werden durch die Frucht und nachhaltige Würze des Shiraz aufgefangen



HUNTER'S
BAR & GRILL

HUNTER'S OPEN WINE LIST

WHITE WINE 0,1 0,2

SAUVIGNON BLANC

Allée Bleue, Cool Hills, Franschhoek (Nr. 107) 3,50 6,50

Purcupine Ridge, Boekenhoutskloof, Franschhoek (Nr. 117) *Neu 4,50 8,50
Aromaspiel von reifer grüner Feige, Sternfrucht, Zitrusnoten und Mineralität

Anthonij Rupert, Altima, Stellenbosch (Nr. 110) 6,00 11,50
Noten von Feigenblättern, Passionsfrucht, Zitronenschale und Feuerstein

CHENIN BLANC

"Signature", Spier, Stellenbosch (Nr. 146) 4,50 8,50
Fruchtiger, vollmundiger Weißwein hervorragend ausbalanciert mit Aromen von Mango, Aprikose und Ananas

CHARDONNAY

Boschendal, Jean Garde, Franschhoek (Nr. 123) 4,50 8,50
Frisch-fruchtiges Bouquet von Pfirsich und Melone

Vergelegen, Vergelegen, Stellenbosch (Nr. 126) 6,50 12,00
Der Wein offenbart leicht rauchige Noten sowie intensive Aromen von Zitrone und reifen Früchten und überzeugt durch seine gekonnte Balance zwischen eleganter Frucht und wohl integriertem Holz

WHITE BLENDS

Big Bill, Franschhoek (Nr. 159) 3,50 6,50
Lebendiger Cuvée

Ashbourne, Hammilton Russel (Nr. 160) 4,50 8,50
Eine schöne Balance zwischen Opulenz und Duft von Rousanne und Viognier einerseits und Frische und Frucht von Chenin Blanc und Verdelho andererseits



HUNTER'S
BAR & GRILL

0,1 0,2

ROSÉ WINE

"Starlette", Allée Bleue Estate, Franschhoek, Südafrika (Nr. 194)
Ein hervorragender speisenbegleitender Wein

4,00 7,50

RED WINE

0,1 0,2

SHIRAZ

Boschendal, 1685, Franschhoek (Nr. 202)
Rote Früchte und frische Himbeer- und Kirscharomen, sowie ein Hauch von Granatapfel; eine enorme Gewürzvielfalt am Gaumen, von Sternanis und grünem Pfeffer bis hin zu dezenten und nicht zu dominanten Eichenholznoten

6,50 12,00

CABERNET SAUVIGNON

Helderberg, Helderberg, Stellenbosch (Nr. 226)
Noten von türkischem Honig in der Nase; Geschmacksbeginn mit Aromen von Brombeeren und Obstkuchen

4,50 8,50

BILTONG 50g 7,50
100% luftgetrocknetes Qualitäts-Trockenfleisch

PINOTAGE

Rhebokskloof, Rhebokskloof, Stellenbosch (Nr. 231)
Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Mokka in der Nase; saftige Früchte ausbalanciert mit Tanninen und einer leichten Holznote

6,50 12,00

RED BLENDS

Kanonkop, Kadette, Stellenbosch (Nr. 252)
Reife Fruchtaromen im Bordeauxstil; lebendiger Cuvée, der in französischen Eichenfässern reift

5,00 9,50



HUNTER'S
BAR & GRILL

GIN & TONIC

Tanqueray Gin – <i>der Klassiker in der waldgrünen Flasche!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Bombay Sapphire London Dry Gin – <i>der sanfte Klassiker!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Hendrick's Gin – <i>eine Vermählung aus Rosenblüte und Gurke!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	10,50
Whitley Neill Gin – <i>die Früchte des Boabab-Baums sind ein Botanical!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,00
Botanist Islay Dry – <i>der echte Islay-Gin!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,00
Elephant Gin – <i>ein Stück Afrika aus Hamburg!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Monkey 47 – <i>der Klassiker aus dem Schwarzwald!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Mombasa Club London Dry Gin Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Wilderer – <i>unser Gin aus Südafrika!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Ferdinand Saar Dry Gin – <i>der Gin mit der Rielsing-Weininfusion!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
Sipsmith London Dry Gin – ein echter "independent spirit!" Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
The London Gin No.1 – <i>the blue one!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
Boudier Sloe Gin – <i>der rubinrote Franzose!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Alle Gin & Tonic werden gerne auch mit Fevertree Tonic Water für folgenden Aufpreis serviert...	+ 1,00



HUNTER'S
BAR & GRILL

CAFÉ von Nespresso

Espresso oder Espresso Macchiato	2,50
Espresso doppelt oder Espresso doppelt Macchiato	4,50
Café Creme	3,50
Cappuccino	3,50

SOFTGETRÄNKE

...Hamburger Wasser!

Magnus Wasser still	0,25L	3,00
Magnus Wasser still	0,75L	6,50
Magnus Wasser feinperlig	0,25L	3,00
Magnus Wasser feinperlig	0,75L	6,50

Coca Cola / Coca Cola Light	0,20L	3,00
Fanta	0,20L	3,00
Sprite	0,20L	3,00
Schweppes Dry Tonic	0,20L	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20L	3,00
Fevertree Tonic	0,20L	4,00
Apfelsaft	0,20L	3,00
Orangensaft	0,20L	3,00
Rhabarbersaft	0,20L	3,00
Cranberrysaft	0,20L	3,00
Maracujasaft	0,20L	3,00
* Alle Säfte mit Mineralwasser als Schorle	0,20L	3,00
	0,40L	5,00

BIER

Veltins Pils vom Fass	0,30L	3,50
Alsterwasser mit Veltins Pils vom Fass	0,30L	3,50
Veltins Alkoholfrei 0,33	0,33L	3,50
Maisels Hefeweizen	0,50L	5,50
Maisels Kristallweizen	0,50L	5,50
Maisels Hefe alkoholfrei	0,50L	5,50



HUNTER'S
BAR & GRILL

SPIRITUOSEN

WODKA

Green Mark	4cl	6,00
------------	-----	------

RUM

Pampero Especial	4cl	8,00
------------------	-----	------

Don Papa	4cl	10,00
----------	-----	-------

Angostura 1919	4cl	11,00
----------------	-----	-------

Ron Zacapa 23 Y	4cl	12,00
-----------------	-----	-------

WHISKEY / WHISKY

Jack Daniels	4cl	6,00
--------------	-----	------

Elijah Craig 12 Years	4cl	8,00
-----------------------	-----	------

Chivas Regal 12 Years	4cl	9,00
-----------------------	-----	------

Laphroaig	4cl	10,00
-----------	-----	-------

Ardbeg 10 Years	4cl	12,00
-----------------	-----	-------

Lagavulin	4cl	14,00
-----------	-----	-------

Jameson	4cl	6,00
---------	-----	------

BRANDY

Cardenal Mendoza	4cl	8,00
------------------	-----	------

Hennessy V.S	4cl	10,00
--------------	-----	-------

KLARE

Helbing Kümmel	2cl	3,00
----------------	-----	------

WERMUTH

Martini Bianco oder Martini Rosso	5cl	5,00
-----------------------------------	-----	------

LIKÖRE

Averna oder Ramazotti	4cl	5,00
-----------------------	-----	------

Amarula	4cl	5,00
---------	-----	------

Campari Bitter	4cl	6,00
----------------	-----	------

Sambuca Molinari	2cl	3,00
------------------	-----	------