



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 MCC, 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 |



LIONS MENU

I

Dal

Flusskrebse

Dal

crayfish

II

Short Ribs im Hunter's Rub

Coleslaw / geröstetes Maisbrot

Short Ribs

coleslaw / roasted cornbread

oder/or

Makrele

Wasabi-Wok-Gemüse / Kimchi-Sauce

Mackerel

wasabi-wok-vegetable / kimchi-sauce

oder/or

Tempura-Gemüse

Maiscreme / Sesam / Couscous

Tempura Vegetable

corn creme / sesame / couscous

III

Cornflakes Panna-Cotta

34,50 pro Person



VORSPEISEN

STARTERS

Alle Vorspeisen auch als Hauptgang **plus 5,50**

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| Dal Flusskrebse | 8,00 | Hunter's Salat (V) | 4,50 |
| <i>Dal crayfish</i> | | ...mit Huhn / <i>with chicken</i> | 7,50 |
| | | ...mit Rind / <i>with beef</i> | 8,50 |
| Calamaretti Erbsen- creme / Bohnen | 12,50 | Tempura (V) Mango- Avokado-Salsa / Teriaki | 8,50 |
| <i>Calamaretti peacreme / beans</i> | | <i>Tempura (V) mango-avocado- Salsa / teriaky</i> | |
| Cocuis St Jacques | 13,50 | Beef Tatar 'durban' | 12,50 |
| Kichererbse / Mangold | | Röstbrot / Kapern / Salat | |
| <i>Cocuis St Jacques chick-pea / leaf beet</i> | | <i>Beef Tatar 'durban' roasted bread / caper / salad</i> | |
| Biltong | 7,50 | Kalamata Oliven | 5,50 |

Family-Style (von allem so ein bisschen was) 10,50 p.P.

SPECIALS

| | |
|--|--------------|
| The great Gatsby Sandwich Rind / Hunter's Fries | 15,50 |
| <i>beef / Hunter's Fries</i> | |
| Cape Malay Curry (V) scharf / Reis | 13,50 |
| <i>hot / rice</i> | |
| ...mit Huhn / with chicken | 14,50 |
| ...mit Fisch / with fish | 14,50 |
| ...mit Rind / with beef | 15,50 |
| Jambalaja (V) afrikanische Gemüse-Reis-Pfanne | 15,50 |
| <i>African vegetable-rice-dish</i> | |

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene

(V) = vegetarisch



FISCH

Fish

alle Fischgerichte mit Wasabi-Wok-Gemüse und Kimchi-Sauce

all fish dishes served with wasabi-wok-vegetable and kimchi-sauce

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Forelle <i>trout</i> | 21,50 |
| Makrele <i>mackerel</i> | 22,50 |

GRILL

BRAAI

alle Grill-Gerichte mit Coleslaw, Hunter's Fries und Trüffelmayo

all grill dishes served with coleslaw, Hunter's fries und truffelmayo

| | |
|---|--------------|
| Rinderfilet ca. 200g <i>tenderloin</i> | 27,50 |
| Huftsteak (Botswana) ca. 250g | 22,50 |
| Rumpsteak (Namibia) ca. 300g | 26,50 |
| Flanksteak ca. 300g | 25,50 |
| Short Ribs im Hunter's Rub | 21,50 |
| Boerewors | 13,50 |

BEILAGEN

SIDE DISHES

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| Hunter's Fries | 4,00 | Coleslaw | 4,00 |
| Wasabi-Wok-Gemüse <i>wasabi-wok-vegetable</i> | 4,00 | Pilze <i>mushrooms</i> | 4,00 |
| Maiscreme <i>corn creme</i> | 4,00 | geröstetes Maisbrot <i>roasted cornbread</i> | 4,00 |

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene

(V) = vegetarisch



SOSSEN & CHUTNEYS

SAUCE & CHUTNEYS

| | | | |
|------------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------------|
| Kimchi-Sauce | 2,00 | KetchUP | 2,00 |
| <i>Bratensauce</i> | <i>2,00</i> | <i>Trüffelmayo</i> | <i>2,00</i> |
| <i>gravy</i> | | <i>truffelmayo</i> | |
| Kräuterbutter | 2,00 | Sesammayo | 2,00 |
| <i>Herb butter</i> | | <i>sesamemayo</i> | |
| Chimichurri | 2,00 | | |
| Aprikose-Ingwer Chutney | 2,50 | Tomaten-Brombeer Chutney | 2,50 |
| <i>apricot-ginger chutney</i> | | <i>tomato-blackberry chutney</i> | |
| Banane-Bockbier Chutney | 2,50 | | |
| <i>banana-beer chutney</i> | | | |

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!

| | |
|--|--------------|
| Zitronengras Creme Brullee | 6,50 |
| <i>lemongrass creme brullee</i> | |
| Cornflakes Panna Cotta | 6,50 |
| Kaiserschmarrn Röster / Vanille | 6,50 |
| HUNTERS KÄSEPLATTE 4 Sorten Käse / Biltong / Frucht | 16,50 |
| <i>HUNTER'S CHEESE PLATTER</i> 4 types of cheese / Biltong / fruit | |

Allergenkennzeichnung: Bitte sprechen Sie uns an, gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene

(V) = vegetarisch



HUNTER'S OPEN WINE LIST

| WHITE WINE | 0,1 | 0,2 |
|--|------------|------------|
| SAUVIGNON BLANC | | |
| La Motte, Franschhoek <i>Aroma von grüner Feige, Stachelbeere und einer leichten Note nach grünem Pfeffer; der Wein ist körperreich mit einem langen Abgang</i> | 4,50 | 8,50 |
| Purcupine Ridge, Boekenhoutskloof, Franschhoek <i>Aromaspiel von reifer grüner Feige, Sternfrucht, Zitrusnoten und Mineralität</i> | 4,00 | 7,50 |
| Boschendal, 1685, Franschhoek <i>Duftet nach Kräutern, tropischen Früchten, Limette und grüner Feige; am Gaumen cremig, harmonisch mit einem feinen mineralischen Abgang</i> | 5,00 | 9,50 |
| CHENIN BLANC | | |
| Leopards Leap, Franschhoek <i>In der Nase Aromen tropischer Früchte wie Ananas, Guave und Mango; am Gaumen Kräuter und eine feine Würze, begleitet von einer knackigen Säure</i> | 4,00 | 7,50 |
| CHARDONNAY | | |
| Lourensford, River Garden, Stellenbosch <i>Aromen von getrocknetem Pfirsich und Ananas mit Hinweisen auf Zitronenblüten; insgesamt eine frische Frucht mit einem cremig, samtigen Mundgefühl</i> | 4,00 | 7,50 |
| Vergelegen, Vergelegen, Stellenbosch <i>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</i> | 6,50 | 12,00 |
| WHITE BLENDS | | |
| Buitenverwachting Buiten Blanc, Constantia <i>Reife Stachelbeere, grüne Melone und Noten nach tropischen Früchten; ein vielseitiger Begleiter</i> | 4,50 | 8,50 |
| Ashbourne, Hammilton Russel <i>Eine schöne Balance zwischen Opulenz und Duft von Rousanne und Viognier einerseits und Frische und Frucht von Chenin Blanc und Verdelho andererseits</i> | 4,50 | 8,50 |
| ROSÉ WINE | | |
| Boschendal, The Rose Garden, Franschhoek <i>Duft nach Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen mit floralem Ton nach Rosenblättern; am Gaumen lebendig mit sommerlichen Beerendaromen</i> | 4,00 | 7,50 |



| RED WINE | 0,1 | 0,2 |
|---|------------|------------|
| SHIRAZ | | |
| Boschendal, 1685, Franschhoek <i>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</i> | 6,50 | 12,00 |
| MERLOT | | |
| Leopards Leap, Franschhoek In der Nase dunkle Kirschen und kandierte Beeren sowie zarte Töne von Lakritz und Gewürznelke | 4,00 | 7,50 |
| CABERNET SAUVIGNON | | |
| Helderberg, Helderberg, Stellenbosch <i>Noten von türkischem Honig in der Nase; Geschmacksbeginn mit Aromen von Brombeeren und Obstkuchen</i> | 4,50 | 8,50 |
| PINOTAGE | | |
| Rhebokskloof, Rhebokskloof, Stellenbosch <i>Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Mokka in der Nase; saftige Früchte ausbalanciert mit Tanninen und einer leichten Holznote</i> | 5,00 | 9,50 |
| RED BLENDS | | |
| Kanonkop, Kadette, Stellenbosch <i>Reife Fruchtaromen im Bordeauxstil; lebendiger Cuvée, der in französischen Eichenfässern reift</i> | 5,50 | 10,50 |
| "The Cab", Muratie, Stellenbosch, 2015 Am Gaumen Früchte - und Schokoladenaromen, eine enorme Gewürzvielfalt von Sternanis und grünem Pfeffer | 5,50 | 10,50 |



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 Riesling-Weininfusion!</i> Schweppes Dry Tonic Water* | 12,00 |
| Sipsmith London Dry Gin - <i>ein echter "independent spirit"!</i> 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 |



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

...Wasser aus Norderstedt!

| | | |
|--|-------|------|
| Magnus Wasser still oder feinperlig | 0,25L | 3,00 |
| Magnus Wasser still oder feinperlig | 0,75L | 6,50 |
| Coca Cola / Coca Cola Light | 0,20L | 3,00 |
| Fanta / 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 / Kristallweizen | 0,50L | 5,50 |
| Maisels Hefe alkoholfrei | 0,50L | 5,50 |



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 oder Dry | 5cl | 5,00 |
|--|-----|------|

LIKÖRE

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

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

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

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