



Liebe Gäste, liebe Freunde,

Unsere Küche, mit frischen Produkten aus der Region, ist eine Fusion-Küche aus der Deutschen und Südafrikanischen. Dabei stehen für uns Frische, Qualität und Kreativität im Vordergrund.

Auf unzähligen Reisen durften wir viele großartige Küchen kennenlernen. Genau diese transportieren wir auf unsere Teller, interpretiert von uns selbst.

Wir fügen uns keinem Diktat einer bestimmten Küche.

Es wird nur das gekocht, was wir selber gerne essen

"Nothing more to say!"

(Hunter's)

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, Franschoek <i>Noten von frischen Zitrusfrüchten; reift 24 Monate auf der Hefe</i>	0,1	6,50
Boschendal, Grand Pavillion Brut Rosé, Franschoek <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

VORSPEISEN

STARTERS

Wassermelonen- Gazpacho (V)	7,50	Hunter's Salad Bowl (V)	4,50
Passe Pierre / Koriander		...mit Huhn	7,50
<i>Watermelon gazpacho / passé pierre / coriander</i>		<i>with chicken</i>	
		...mit Rind	8,50
		<i>with beef</i>	
Calamaretti	12,50	Tempura (V)	9,50
Papayasalat / Kalamansi / Wildkräuter		Daikon / Gurke / Gin / Pflaume	
<i>Calamaretti papayasalat / calamansi / wild herbs</i>		<i>Tempura (V) Daikon / cucumber / plum</i>	
Beef Tatar 'Durban'	12,50	Vegane Maultasche (V)	9,50
Kapern / Onsen Ei / Salat		Süßkartoffel / Röstzwiebelsud	
<i>Beef Tatar 'durban' capers / onsen egg / salad</i>		<i>Pasta squares filled with sweet potatoes / roasted onions brew</i>	
Alle Vorspeisen auch als Hauptgang + 5,50			
Family-Style (ab 2 Personen von allem etwas) 10,50 p.P.			
Austern pro Stck.			3,50
<i>Oysters apiece</i>			
Austern gratiniert pro Stck			4,50
<i>Oysters au gratin apiece</i>			
Kalamata Oliven			5,50
<i>Kalamata olives</i>			
Biltong			7,50



SPECIALS

SELBSTGEMACHTE Boerewors	9,50
Coleslaw / Chutney	
SELBSTGEMACHTE Salsiccia	9,50
Coleslaw / Chutney	
Steinpilzrisotto (V)	12,50
<i>Risotto / boletus</i>	
Our great GATSBY Sandwich	12,50
Bao-Bun / gezupftes Rind / Chakalaka / Käse / Sesamketchup	
Cape Malay Curry - hot - (V)	13,50
Gemüse / Kartoffeln / Süßkartoffeln <i>hot / sweet potatoes</i>	
...mit Huhn / with chicken	14,50
...mit Rind / with beef	15,50
Hunter's Plate	16,50
Käse / Früchte / Oliven / Biltong	

FISCH

Fish

Dorade im Ganzen	21,50
Gewürzsud / Mairübchen <i>seabream / spicy brew / beets</i>	
Pulpo	26,50
rote Beete / Sellerie / Fenchel <i>octopus / celery / fennel</i>	

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

(V) = vegetarisch



GRILL

BRAAI

alle Grill-Gerichte mit Coleslaw & ½ gegrillten Maiskolben

all grill dishes served with coleslaw & ½ cornncob

Short Ribs im Hunter's Rub	21,50
Huftsteak (Botswana) ca. 250g	22,50
Flanksteak ca. 300g	25,50
Entrecote (Namibia) ca 300g	26,50
Strauss (Swartland / Südafrika) ca. 200g	28,50
Rinderfilet 200g - 700g a 100g	14,00

BEILAGEN

SIDE DISHES

Hunter's Fries	4,00	Steinpilzrisotto	4,00
		<i>Risotto / boletus</i>	
Wok-Gemüse	4,00	Sautierte Pilze	4,00
<i>Wok-vegetable</i>		<i>mushrooms</i>	
Spicy Beetroot	4,00	½ <i>gegrillter Maiskolben</i>	4,00
		½ <i>grilled corncob</i>	

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

(V) = vegetarisch



SOSSEN & CHUTNEYS

SAUCE & CHUTNEYS

Trüffelmayo	2,00	Rhabarbar-Himbeer-Chutney	2,50
Sesamketchup	2,00	Erdbeer-Chilli-Chutney	2,50
Chakalaka - hot -	2,00	Ananas-Oliven-Chutney	2,50
BBQ-Sauce	2,00		
Kräuterbutter	2,00		

DESSERTS

DESSERTS

Melktart		7,50
eingelegte Früchte		
Malva Pudding		7,50
Amarula / Früchte		

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		
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>	3,50	6,50
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		
Big Bill, Franschhoek <i>Bouquet von roten Äpfeln, Litschi, Papaya, milden Honignoten und floralen Aromen</i>	3,50	6,50
Buitenverwachting Buiten Blanc, Constantia <i>Reife Stachelbeere, grüne Melone und Noten nach tropischen Früchten; ein vielseitiger Begleiter</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 dezerten und nicht zu dominanten Eichenholznoten</i>	6,50	12,00
MERLOT		
Leopards Leap, Franschhoek <i>In der Nase dunkle Kirschen und kandierte Beeren sowie zarte Töne von Lakritz und Gewürznelke</i>	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 <i>Am Gaumen Früchte - und Schokoladenaromen, eine enorme Gewürzvielfalt von Sternanis und grünem Pfeffer</i>	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
Schweppes Ginger Ale	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
------------------	-----	------