

Menü

Apero mit Weissweidegustation

Boerewors-Bällchen mit Chakalaka-Dip

Rindfleisch-Crostini mit Frischkäse und Feige

Gegrillte Straußen-Tataki mit Pfeffer-Kruste

Bobotie-Samosa mit Chutney

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hackfleisch (Bobotie) und serviert mit hausgemachtem Mango-Chutney.

Weinbegleitung: Jacaranda Viognier – Ein aromatischer Weisswein mit fruchtigen Noten, der die exotischen Gewürze perfekt ergänzt.

Gegrillte Langustenschwänze mit Zitrus-Butter

Wunderbare Langusten, gegrillt und mit Zitronen-Butter serviert, begleitet von einem Fenchel-Orangen-Salat.

Weinbegleitung: Jacaranda Chenin Blanc Horizon – Seine frische Säure und mineralischen Noten harmonieren wunderbar mit Meeresfrüchten.

Lamm-Carpaccio mit Rooibos-Vinaigrette

Zartes Carpaccio vom Lamm, verfeinert mit Rooibos-infusierter Vinaigrette, gerösteten Pinienkernen und Parmesan.

Weinbegleitung: The Rebel Shiraz Viognier ist ein kraftvoller, aber raffinierter Rotwein mit dunklen Beerenaromen und einer samtigen Textur, die das Aroma des Lamms perfekt abrunden.

Straussenfilet mit Amarula-Reduktion und Pap

Saftig gebratenes Straussenfilet mit einer Amarula-Rotwein-Reduktion, serviert mit Pap (Maisbrei) und Wildkräutern.

Weinbegleitung: Jacaranda Shiraz Reserve-Row 47 – ein kraftvoller, komplexer Rotwein mit Aromen von reifen roten Früchten, Tabak und Pilzen, vollmundigem Körper und ausgewogenen Tanninen, der die Wildnoten des Straußenfleisches perfekt ergänzt.

Panna-Cotta mit kandierten Macadamia-Nüssen und Vanille-Rooibos-Eis

Leckerer Panna-Cotta mit hausgemachtem Vanille-Rooibos-Eis.

Weinbegleitung: Jacaranda Chenin Blanc Salt – Eleganter Weisswein mit Noten von reifen Zitrusfrüchten und einem salzigen Finish harmonieren wunderbar mit dem süßen Dessert.