



### Starters

**Creamy garlic snails - drenched in a garlic-cream & herb sauce, topped with molten cheese, served with toasted Baguette**

Weinbergsschnecken in einer Knoblauch-Kräuter-Sahnesauce, überbacken mit Käse, serviert mit geröstetem Baguette

N\$ 149.00

**Traditional Kapana – strips of rump steak - served with a spicy salsa**

Traditionelles Kapana – Rindfleischstreifen – serviert mit einer würzigen Salsa

N\$ 79.00

**Lemon & Garlic seared prawns (set of 3)**

Garnelen in Knoblauch & Zitrone geschwenkt

N\$ 85.00

**Mushroom soup topped with herbed cream served with toasted rustic bread**

Pilzsuppe mit Kräutercreme, serviert mit rustikalem Brot

N\$ 85.00

### Healthy Corner

**Funky Thule salad - mixed greens topped with chunks of melon, grapes, avocado, Feta & roasted nuts, served with a zesty orange dressing**

Bunter Thule-Salat - Blattsalate mit Melonenstückchen, Trauben, Avocado, Feta & gerösteten Nüssen, serviert mit separatem, pikanten Orangendressing

N\$ 175.00

**Classic Greek salad - greens, tomatoes, onions, peppers, Feta & olives with our Thule dressing**

Klassischer Griechischer Salat - Blattsalate, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Feta & Oliven serviert mit separatem Thule-Dressing

N\$ 155.00

**Chicken Taco Salad – fresh greens, tomatoes, avocado, corn & black beans topped with strips of chicken & homemade tortilla shards, served with a yoghurt dressing**

Hähnchen-Taco-Salat - Blattsalate, Tomaten, Avocado, Mais und schwarze Bohnen mit Hähnchenstreifen und hausgemachten Tortilla-Chips, serviert mit separatem Joghurt-Dressing

N\$ 179.00



### Main courses

**Flame grilled bacon & cheese burger topped with pickled cabbage & homemade tomato chutney served with fries, onion rings & Aioli**

**– make your choice between a beef patty and chicken breast fillet**

Flammen-gegrillter Speck-Käse-Burger mit eingelegtem Kohl und hausgemachtem Tomaten-Chutney, serviert mit Pommes, Zwiebelringen und Aioli

– wählen Sie zwischen Rindfleischfrikadelle und Hähnchenbrustfilet

N\$ 185.00

**Pan fried Hake fillet topped with creamy garlic mussels served with fries & a garden salad**

In der Pfanne gebratenes Seehechtfilet mit cremigen Knoblauchmuscheln, serviert mit

Pommes & Gartensalat

N\$ 179.00

**Crumbed chicken Schnitzel served with German style roast potatoes, mushroom sauce & a garden salad**

Paniertes Hähnchenschnitzel serviert mit Bratkartoffeln, Champignonrahmsauce & Beilagensalat

N\$ 155.00

**Lemon & rosemary grilled lamb chops served with garlic fried potatoes, seared green beans & a red wine sauce**

Gegrillte Lammkoteletts mit Zitrone & Rosmarin, serviert mit Knoblauch-Bratkartoffeln, grünen Bohnen & Rotweinsauce

N\$ 192.00

**Creamy smoked salmon, dill & caper Linguini (ribbon pasta) topped with Pecorino cheese**

Linguini (Bandnudeln) in einer Sahnesauce mit geräuchertem Lachs, Dill & Kapern serviert mit Pecorino-Käse

N\$ 189.00

**Penne Pasta tossed in a Mediterranean tomato, herb & olive sauce, topped with Feta crumble, served with Pecorino cheese**

Penne Pasta in mediterraner Tomaten-Kräuter-Oliven-Sauce, garniert mit Feta-Crumble, serviert mit Pecorino-Käse

N\$ 149.00



### Off the Grill

**Thule style steaks topped with caramelized onions, served with baked potato & sour cream, seasonal veggies & garlic butter**

Steaks nach Thule-Art mit karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Ofenkartoffel & Sauerrahm, Gemüse der Saison und Knoblauchbutter

<b>Oryx Steak</b>	(250g) N\$ 215.00
<b>Beef fillet</b>	(250g) N\$ 259.00
<b>Rump Steak</b>	(250g) N\$ 225.00

***Add one of our homemade sauces*** N\$ 22.50

**Green peppercorn sauce**  
Grüne Pfeffersauce

**Mushroom sauce**  
Champignonsauce



## Desserts

**Baked cheesecake salted-caramel style - served with a scoop of vanilla ice cream & crispy caramel popcorn**

Gebackener Käsekuchen mit gesalzenem Karamellgeschmack, serviert mit einer Kugel Vanilleeis & Karamellpopcorn

N\$ 115.00

**Austrian dark chocolate mousse with a hint of orange served with a scoop of hazelnut ice cream & berry compote**

Österreichische dunkle Schokoladenmousse mit einem Hauch von Orange, serviert mit einer Kugel Haselnusseis & Beerenkompott

N\$ 119.00

**Refreshing passionfruit & lemon cheesecake finished off with lemon curd & lemon crisps**

Erfrischender Passionsfrucht-Zitronen-Käsekuchen abgerundet mit Zitronencreme & Zitronen-Chips

N\$ 95.00

**Malva pudding - rounded off with Amarula-cream liqueur, served with a scoop of almond ice cream**

Malva Pudding abgerundet mit Amarulalikör, serviert mit einer Kugel Mandeleis

N\$ 105.00

## Hot beverages

Cup of coffee	N\$ 22.00
Espresso	N\$ 19.00
Espresso double	N\$ 24.00
Cappuccino	N\$ 26.00
Café Latte	N\$ 29.00
Irish coffee (made with Jameson)	N\$ 46.50
Pot of Tea (please ask your waiter for the selection of flavours)	N\$ 18.00
Hot chocolate topped with cream	N\$ 28.50