

Something light for the smaller appetite

**Thüringer Bratwurst served with German mustard,
fried onions and a roll.**

Thüringer Bratwurst serviert mit Senf, Schmorziebeln
und einem Brötchen.

N\$ 45.00

Sticky spare ribs (300g) served with a medium portion of chips.

Mariniert Rippchen (300g) serviert mit einer mittleren Portion Pommes.

N\$ 105.00

Sticky chicken wings served with a medium portion of chips.

Marienierte Hähnchenflügel serviert mit einer mittleren Portion Pommes.

N\$ 60.00

Snails served in melted garlic butter, accompanied by finger bread.

Schnecken in einer geschmolzenen Knoblauchbutter serviert mit Brotstreifen.

N\$ 75.00

Topped with cheese.

Mit Käse überbacken.

N\$ 90.00

Toasted Sandwiches

Delicious toasted sandwiches, with either white or brown bread, served with chips.

Sandwichtoast, mit Weiß- oder Braunbrot, serviert mit Pommes Frites.

Cheese / Käse

N\$ 47.00

Cheese & Tomato / Käse & Tomate

N\$ 49.00

Ham, Cheese & Tomato / Schinken, Käse & Tomate

N\$ 52.00

Salami, Cheese & Tomato / Salami, Käse & Tomate

N\$ 52.00

Snack it

- Snack Basket with boerewors, spring rolls, chicken wings, crumbed mushrooms and a large portion of chips. (serves 3-4)**
Snack-Körbchen mit Boerewurst, Frühlingsröllchen, Hähnchenflügeln, panierten Champignons und einer großen Portion Pommes. **N\$ 159.00**
- Namibian Platter with Biltong, Droëwors, farm-made cheese, bread sticks and home-made tomato chutney. (serves 2-3)**
Namibische Platte mit Biltong, Trockenwurst, frischem Farmkäse, Grissinis und Tomatenchutney. **N\$ 230.00**

The Vegetarian Mains

- Vegetable stew**
made with a rich vegetable broth, carrots, green beans, broccoli, baby corn, mushrooms, garlic and ginger, served with Vermicelli-noodles.
Gemüseintopf zubereitet mit einer Gemüsekraftbrühe, Möhren, grünen Bohnen, Brokkoli, Maiskolben, Pilzen, Knoblauch und Ingwer, serviert mit Fadennudeln. **N\$ 99.00**
- Spaghetti All'Arrabiata**
Pasta with a spicy sauce of garlic, tomatoes and chili, topped with Parmegiano Regiano and basil leaves (if available).
Spaghetti All'Arrabiata Pasta in einer pikanten Sauce aus Knoblauch, Tomaten und Chilli serviert mit Parmegiano Regiano und frischem Basilikum (wenn verfügbar). **N\$ 85.00**
- Classic Greek Salad**
with greens, tomatoes, onions, feta, olives and peppers, served with vinaigrette made with olive oil, vinegar, garlic, herb mustard, salt & pepper.
Griechischer Salat mit Tomate, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven und Paprika serviert mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig, Knoblauch, Kräutersenf, Salz & Pfeffer. **N\$ 85.00**



Thule Favourites

THULE style steaks served with fried onion rings, chips, garlic butter & side salad.

THULE Steaks serviert mit Schmorzwiebeln, Pommes Frites, Knoblauchbutter & Beilagensalat.

Oryx Steak	(250g) N\$ 145.00
Beef fillet	(250g) N\$ 175.00
Rump Steak	(250g) N\$ 149.00
Rib-eye Steak	(250g) N\$ 165.00
T-bone Steak	(500g) N\$ 190.00

The THULE Burger with a beef patty, molten cheese & red wine-onion marmalade served with potato wedges and coleslaw.

Der THULE Burger mit Rindfleischpatty, Käse & Rotwein-Zwiebelmarmelade serviert mit Kartoffelecken und Krautsalat.

N\$ 125.00

Add a sauce

Green peppercorn sauce / Grüne Pfeffersauce	N\$ 24.50
Mushroom sauce / Champignonsauce	N\$ 24.50

Mains

Pan-fried golden brown chicken Schnitzel served with buttered potatoes and a small salad.

Gold-gelb gebratenens Hähnchen- Schnitzel serviert mit Butterkartoffeln und einem kleinen Salat.

N\$ 95.00

Two slices of farm-made Meatloaf topped with two fried eggs and roast potatoes.

Leberkäse von der Farm, serviert mit Spiegelei und Bratkartoffeln.

N\$ 105.00

Beef Goulash served with Spätzle.

Rindergulasch serviert mit Spätzle.

N\$ 120.00

Lamb Stew served with Basmati-rice

Lammeintopf serviert mit Basmatireis.

N\$ 120.00

For the Seafood Lovers

Battered hake fillet served with potato wedges and Sauce Tartar.

Filet vom Seehecht im Backteig serviert mit Kartoffelecken und Sauce Tartar.

N\$ 110.00

Dressed Sole served with buttered potatoes, lemon-parsley butter and a side salad.

Mehllierte Seezunge serviert mit Butterkartoffeln, Zitronen-Petersilienbutter und einem kleinen Salat.

N\$ 149.00

Tempura squid rings served with chips and herb-garlic sauce.

Panierte Tintenfischringe serviert mit Pommes Frites und Kräuter-Knoblauchsauce.

N\$ 110.00

What's for pudding?

Cake & Coffee Combo

Your choice of cake & coffee specialty

(Filter coffee, Cappuccino, Café Latte, Espresso or Pot of tea)

N\$ 55.00

Cake selection in the display

Kuchenauswahl an der Theke

N\$ 46.00

Milkshake: Vanilla, Chocolate, Strawberry or Banana.

Milchshake: Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Banane

N\$ 35.00

Warm chocolate volcano served with cream or ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Sahne oder Vanilleeis.

N\$ 45.00

Toffee-apple pudding

Apfel-Karamellpudding

N\$ 39.00

Cramer Ice Cream (proudly Namibian) – Cramer Eiscreme (aus Namibia)

N\$ 19.00

per scoop

- **Vanilla** - Vanille
- **Milk Chocolate** – Vollmilch Schokolade
- **Coriander & Raspberry** – Koriander & Himbeere
- **Salted Caramel** – Salz-Karamell
- **Chocolate, Orange & Ginger (specially made for and unique to Hotel Thule)**
Schokolade, Orange und Ingwer (Spezialanfertigung)

Cup of coffee

N\$ 19.00

Espresso

N\$ 17.00

Cappuccino

N\$ 23.00

Café Latte

N\$ 25.00

Irish coffee

N\$ 38.00

Pot of Tea

N\$ 21.00

Hot chocolate topped with cream

N\$ 27.00



HOTEL
Thule

Beverages

Aperitifs

Campari	N\$ 22.00
Cinzano Bianco	N\$ 17.00
Cinzano Dry	N\$ 17.00
Cinzano Rosso	N\$ 17.00
Pale Dry Sherry	N\$ 16.50
Medium Cream Sherry	N\$ 16.50
Full Cream Sherry	N\$ 16.50

Beer

Draught large	N\$ 32.00
Draught small	N\$ 29.00
Beer Shandy large	N\$ 32.00
Beer Shandy small	N\$ 29.00
Heineken	N\$ 29.00
Tafel Lager	N\$ 23.00
Tafel Lite	N\$ 23.00
Windhoek Lager	N\$ 24.00
Windhoek Light	N\$ 23.00
Clausthaler Non-Alcoholic	N\$ 26.00

Ciders

Savanna Dry	N\$ 28.00
Savanna Light	N\$ 28.00
Savanna Loco	N\$ 29.00
Hunters Dry	N\$ 26.00
Hunters Gold	N\$ 26.00

Spirits

Gordon's Gin	N\$ 15.00
Mainstay Cane	N\$ 15.00
Pushkin Vodka	N\$ 15.00

Brandy / Rum

Klipdrift	N\$ 16.00
Richelieu	N\$ 17.00
KWV 5 years	N\$ 23.00
KWV 10 years	N\$ 27.00
Captain Morgan	N\$ 16.00
Malibu Coconut	N\$ 16.00
Bacardi	N\$ 16.00
Spiced Gold	N\$ 18.00



Soft Drinks

Coca Cola	N\$ 19.00
Coca Cola Light	N\$ 19.00
Coca Cola Zero	N\$ 19.00
Fanta Orange	N\$ 19.00
Sprite Zero	N\$ 19.00
Crème Soda	N\$ 19.00
Lemonade	N\$ 17.00
Soda Water	N\$ 17.00
Dry Lemon	N\$ 17.00
Ginger Ale	N\$ 17.00
Tonic Water	N\$ 17.00
Ice Tee Peach / Lemon	N\$ 19.00
Appletizer / Grapetizer	N\$ 32.00
Vigo Marula	N\$ 21.00
Vigo Wild Orange	N\$ 21.00
Vigo Kiwano	N\$ 21.00
Clear Apple Juice	N\$ 23.00
Orange Juice	N\$ 23.00
Guava Juice	N\$ 23.00
Tomato Cocktail	N\$ 26.00
Red Bull	N\$ 47.00

Soda Mixes

Rock Shandy	N\$ 37.00
Malawi Shandy	N\$ 37.00
Passion fruit or Lime & soda or lemonade large	N\$ 37.00

Mineral Water

LaVie Still water 750ml	N\$ 36.00
LaVie Still water 250ml	N\$ 16.00
LaVie Sparkling water 750ml	N\$ 36.00
LaVie Sparkling water 250ml	N\$ 16.00

Whiskey

Bells	N\$ 18.00
J&B	N\$ 18.00
Jack Daniels	N\$ 24.00
Jameson	N\$ 26.00
Chivas Regal	N\$ 32.00
Johnnie Walker Red label	N\$ 20.00
Johnnie Walker Black label	N\$ 35.00



HOTEL
Thule

Liqueur & Digestifs

Amaretto	N\$ 22.00
Amarula Cream	N\$ 16.00
Amarula Gold	N\$ 18.00
Frangelico Nut Liqueur	N\$ 18.00
Grappa	N\$ 38.00
Jägermeister	N\$ 22.00
Kahlua Coffee Liqueur	N\$ 17.00
Peppermint Liqueur	N\$ 15.00
Tequila	N\$ 18.00
Underberg	N\$ 36.00

Schladerer selection - clear

Williams Christ (pear)	N\$ 32.00
Kirschwasser (cherry)	N\$ 32.00
Mirabell (apricot)	N\$ 32.00
Zwetschgenwasser (plum)	N\$ 32.00

Cognac

Martell VSOP	N\$ 55.00
Martell XO	N\$ 99.00

Sparkling Wine per glass

JC le Roux LaChanson	N\$ 47.00
JC le Roux LaDomain	N\$ 47.00

White wine per glass

Middelvlei Chardonnay	N\$ 59.00
Protea Chenin Blanc	N\$ 47.00

Rose wine per glass

Protea Rose	N\$ 48.00
-------------	-----------

Red wine per glass

Middelvlei Merlot	N\$ 67.00
Protea Cabernet Sauvignon	N\$ 56.00

Please ask your waiter for the wine list to choose from our special wine selection.