



Appetizers

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

Weinbergschnecken 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

Sweet potato & pear soup a la Dagmar served with rustic bread

Süßkartoffel-Birnensuppe a la Dagmar serviert mit rustikalem Brot

N\$ 78.00

Healthy Corner

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

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 aside

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 aside

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

N\$ 179.00



What you actually came for

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 filet

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

– wählen Sie zwischen Rindfleischfrikadelle und Hähnchenbrustfillet

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

Vegetarian Linguine (ribbon pasta) - tossed in a basil pesto- tomato sauce with mushrooms, topped with crumbled Feta & Parmesan aside.

Vegetarische Linguine (Bandnudeln) - in einer Basilikum-Pesto-Tomatensauce mit Champignons & Feta serviert mit Parmesan.

N\$ 145.00

Penne Pasta in a mushroom & bacon sauce, topped with chicken breast rounded off with Truffle zest & Pecorino

Penne Pasta in einer Champignon-Specksauce mit Hähnchenstreifen, abgerundet mit Trüffelspäne und Pecorino

N\$ 159.00



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

Oryx Steak	(250g) N\$ 215.00
Beef fillet	(250g) N\$ 259.00
Rump Steak	(250g) N\$ 225.00

Add one of our homemade sauces N\$ 23.50

Green peppercorn sauce
Grüne Pfeffersauce

Mushroom sauce
Champignonsauce

The final finish

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