

Voorgeregte

Afrika Slaai

Tuinvars groenigheid met songedroogde tamaties, biltong, fetakaas en krotens
Fris en vars, so probeer gerus een van ons uitsonderlike Sauvignon Blancs
55

Sop van die Dag

Die sjef se keuse – vra gerus u kelner
SQ

Weskus Snoek

Patat risotto, gerookte Weskus Snoek bedien met tamatie blatjang
Sauvignon Blanc of Chardonnay sal werk
40

Garnaal Pannekoek

Vinkel en sitrus room, pangebreaide garnale toegevoeg in 'n pannekoek
Chardonnay vir die een
50

Vark 'wanton'

Ontbeende vark, toegevoeg in 'n 'wanton' pakkie,
bedien in 'n Thai-gegeurde dun sop
Moeilike keuse – 'n verskeidenheid van geure en smake – miskien Viognier
45

Kwartel Trio

Pangebreaide borsie, diep-gebraaide kerrie boudjie,
kwarteleiers en gepekeld blomkool met gemmer en appelkoos blatjang
'n Sagte Pinotage, of selfs Gewürztraminer sal werk
65

Beesstert Tortellini

Ons gewilde Beesstert, ontbeen en bedien in 'n pasta bondeltjie,
met 'n soet uie puree en klein, bros uie ringe
Shiraz is die een!
45

Hoofgeregte

Vegetaries

Die sjef se keuse van die dag
Moeilike keuse – sal afhang van die gereg
SQ

Vis van die Dag

Die sjef se keuse van die dag
'n Sauvignon Blanc of Chardonnay
SQ

Meraai se Hoenderpaai

Meraai se oorspronklike resep, al vir 32 jaar 'n gunsteling
Sauvignon Blanc of Rosé – maak u keuse
65

Boland Bobotie

Tradisionele kerriemaalvleis-gebak. Bedien met geelrosyntjierys en vrugte blatjang
Gewürztraminer, maar 'n vrugtige Pinotage of Shiraz sal ook die ding doen
75

Gebakte Lamsrib

Gegeur met roosmaryn, knoffel en kruisement. Bedien met gebraaide aartappels
'n Uitdaging vir 'n robuuste rooiwijn – miskien Cabernet Sauvignon
130

Gesmoorde Beesstert

Bedien in 'n outydse swartpotjie met gekarameliseerde uie kapokaartappel
Shiraz is die een
125

Kaapse Kontreikos

'n Verskeidenheid van tradisionele geregte op een bord, vra gerus u kelner
'n Groot verskeidenheid moontlik, miskien 'n Shiraz
130

Geroosterde Heuningeend

Bedien met gegeurde basmati rys en 'n heuning en lemoen stroop
Fantasties met Viognier of miskien selfs 'n vrugtige Pinotage
120

Vark van die dag

Die sjef se keuse – vra gerus u kelner
SQ

Wild van die dag

Die jagter se keuse – vra gerus u kelner
SQ

Verouderde Biefstuk

Die slagter se keuse snit van die dag
SQ

Starters

Africa Salad

Garden fresh greens with feta, croutons, sundried tomatoes and mouth watering biltong

Fresh and light, try one of our spectacular Sauvignon Blancs

55

Soup of the Day

Chef's choice – please ask your waitron

SQ

Weskus Snoek

Sweet potato risotto with smoked snoek. Served with tomato chutney

Sauvignon Blanc or Chardonnay will work

40

Prawn Pancake

Fennel and citrus cream, pan-fried prawn wrapped in a pancake

Chardonnay for this one

50

Porkbelly wanton

Deboned porkbelly, wrapped in a wanton parcel,

smothered in a Thai style broth

Difficult choice – such a variety of flavours – maybe Viognier

45

Quail Trio

Pan-fried breast, deep-fried curry flavoured leg and quail egg.

Served with pickled cauliflower and ginger and apricot chutney

A light Pinotage, or even Gewürztraminer might work

65

Oxtail Tortellini

Our favourite oxtail, de-boned and served in a pasta pocket,

with sweet onion puree and crispy baby onion rings

Shiraz is the one

45

Main Courses

Vegetarian

Meal of the day – the chef's choice
Difficult choice – will depend on the dish
SQ

Fresh, Grilled Line Fish

Fish of the day – the chef's choice
A Sauvignon Blanc or Chardonnay
SQ

Meraai 's Chicken Pie

Meraai's original recipe. A favourite for 32 years
Sauvignon Blanc or Rosé – as the mood takes you
65

Boland Bobotie

Beef curried mince, flavoured with Cape Malay spices, topped with
a thin layer of egg and milk custard
Our first choice is Gewürztraminer. A fruity Pinotage or Shiraz will also work
75

Baked Rack of Lamb

Enhanced with rosemary, garlic and mint. Served with roast potatoes
It will take a gutsy red to complement this dish – maybe Cabernet Sauvignon
130

Braised Oxtail

Served in a traditional black pot, accompanied by caramelized onion mashed potatoes
Shiraz is the one
125

Cape Country Sampler

A selection of traditional dishes on one plate
If we must put our heads on a block here, then Shiraz has to be the one
130

Roast Duck

Served with savoury basmati rice and a honey and orange glaze
Fantastic with Viognier or perhaps a fruity Pinotage
120

Pork of the day

The chef's choice – please ask your waitron
SQ

Venison of the day

The hunter's choice – please ask your waitron
SQ

Mature Beef

The butcher's choice
SQ