






à la carte MENU

**FOOD ALLERGY
WARNING**
PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED
HERE MAY CONTAIN THESE INGREDIENTS:
PEANUTS, MILK, EGGS, WHEAT,
SOYBEAN, TREE NUTS, FISH, SHELLFISH,
MUSTARD, CELERY, GLUTEN, LUPIN,
SESAME SEED & SULPHUR DIOXIDE

 Vegan /  Contains Nuts /  No Shellfish

PENGUIN SEAFOOD RESTAURANT

BREAKFAST 06H30 – 10H00 **N\$250-00**
LIGHT MEALS MENU 10H00 – 18H00

à la carte * (served daily)

**This menu is subject to change on buffet evenings - Please
enquire @ Reception*

DINNER from 18H00 – 22H00

CARVERY & FISH BUFFET DINNER (occasionally) **N\$ 490-00**

*NB: It is advisable to book in advance to avoid disappointment
All weights on this menu are raw/net weights*

EXTRA BREAD SERVICE **N\$ 20-00**

0000000 xxxxxxxx 0000000

FRÜHSTÜCK 06H30 – 10H00 **N\$ 250-00**
LEICHTE GERICHTE 10H00 – 18H00

TÄGLICH WIRD *à la carte* * SERVIERT

**Änderungen Am Menü An Büffet Abenden Vorbehalten - Bitte
erkundigen Sie Sich An Der Rezeption*

ABENDESSEN von 18H00 – 22H00

ABENDS CARVERY UND FISCH BUFFET (gelegentlich) **N\$ 490-00**

*NB: Wir Empfehlen Ihnen Eine Tischreservierung an
Alle Gewichtsangaben In Dieser Karte Sind Rohgewichte*

EXTRA BROT BEILAGE **N\$ 20-00**



OYSTER TASTING / AUSTERN SCHMECKEN

2 Fresh Oysters with a glass of white wine

2 Frische Austern mit einem Glas WeissWein

N\$ 125-00

SOUP / SUPPE

SOUP OF THE DAY

Please Ask For The Day's Special

TAGESSUPPE

Täglich Eine Neue Empfehlung

N\$ 85.00

STARTERS / VORSPEISEN

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE

Served With Toasted Herb Bread

MUSCHELN IN WEIßWEINSOÛE

Mit Kräutertoast Serviert

N\$ 129.00

GARLIC SNAILS

Traditional Snails, Served In Sizzling Garlic Butter With Bread Fingers

SCHNECKEN IN KNOBLAUCHBUTTER

In Knoblauchbutter Gebackene Schnecken, Mit Weißbrot Serviert

N\$ 145.00

CRUMBED MUSHROOMS

With Tartar Sauce

PANIERTE PILZE

Mit Remouladensoße

N\$ 135.00

LÜDERITZ DELICACIES / DELIKATESSEN

LÜDERITZ ABALONE* (100gr) (*ONLY served @ LNH in Namibia!*)

Pan-seared abalone served with sautéed vegetables

this delicacy is locally farmed. It belongs to the same family as the sea slug and is related to the snail. (Also called "Perlemoen") **Slightly tough, with a unique taste.*

ABALONE (SEESCHNECKE/SEEOHREN) (100gr)

Kurz angebraten Und Mit Warmem Gemüse Serviert

**Nicht zart, und mit einem ganz eigenen Geschmack*

N\$365.00

LÜDERITZ OYSTERS** / **AUSTERN**

NATURAL / AU NATURELLE

On Crushed Ice / Auf Eis

6

FRESH OYSTERS

N\$ 145.00

***Lüderitz Oysters Reputed to be Best Quality In The World!*

GRATINATED / GRATINIERT

Garlic Butter, Bacon, Blue Cheese / Mozzarella

Mit Knoblauchbutter, Speck, Blauschimmelkäse / Mozzarella

6 OYSTERS

N\$ 175.00

SALADS / SALATE

CAJUN SPICED GRILLED CHICKEN SALAD

Chicken, Mixed leafy greens, roasted Cherry tomatoes, grilled Zucchini, fresh Avocado (in season) served with Yoghurt dressing

CAJUN HÜHNCHEN SALAT

Hähnchen, Frischer Blattsalat, geröstete Kirschtomaten, Avocado (saison bedingt) mit einer Joghurt Salatsoße

N\$ 139.00

TRADITIONAL GREEK SALAD



Black olives, cucumber, Bell peppers, tomatoes & Feta cheese on greens, served with our special "NEST DRESSING"

TRADITIONELLER GRIECHISCHER SALAT

Schwarze Oliven, Gurken, Paprika, Tomate & Feta auf frischem Blattsalat angerichtet und mit unserem speziellen "NEST DRESSING" serviert

N\$ 112.00

SMOKED SALMON SALAD

Salmon, Garden greens, Cherry tomatoes, cucumber, topped with a poached egg served with Dill dressing

GERÄUCHERTER LACHS SALAT

Lachs, Frischer Blatt Salat mit Cocktail Tomaten, Gurken, einem pochierten Ei und mit Dillsoße serviert

N\$ 237.00

NEST SALAD



Bacon, Grilled Chicken, Feta cheese, Cucumber, Tomatoes & Onions on Lettuce, served with our special "HOME MADE DRESSING"

NEST SALAT

Speck, Hähnchen, Feta Käse, Gurken, Tomate & Zwiebeln auf frischem Blattsalat angerichtet und mit unserer "HOME MADE DRESSING" serviert

N\$ 149.00

FROM THE OCEAN / AUS DEM MEER

THE "PENGUIN" SEAFOOD PLATTER

5 grilled prawns, 2 mussels, 2 baked oysters, calamari, kingklip fillet and hake fillet served on rice; with garlic or lemon-butter sauce

MEERESFRÜCHTEPLATTE "PINGUIN"

5 Gegrillte Garnelen, 2 Muscheln, 2 Überbackene Austern, Tintenfisch, Kingklip Und Seehecht. Dazu Servieren Wir Reis Und Knoblauch- Oder Zitronenbuttersoße.

N\$ 498.00

NATURAL LÜDERITZ ROCK LOBSTER (± 600gr Raw weight)

Grilled Whole Rock Lobsters, served with Citrus Scented Rice and Lemon Butter Sauce

LÜDERITZ LANGUSTE AU NATURELL (± 600gr Roh-gewicht) *In der Schale gegrillte Langusten auf Zitronenreis mit Zitronenbuttersoße serviert.*

N\$ 580.00

½ Above Portion

N\$ 290.00

FROM THE OCEAN / AUS DEM MEER

CATCH OF THE DAY / TAGESFANG

Served With Chips and Seasonal Vegetables / Mit Pommes und Gemüse serviert **N\$ 230.00**

KINGKLIP "à la NEST"

Fillet Of Kingklip, gratinated with a white wine seafood sauce, served on a bed of basil and roasted cherry tomato risotto / Überbackenes Kingklipfilet, mit Meeresfrüchtesoße überbacken, auf einem Bett von Basilikum und Cocktail Tomaten Risotto serviert **N\$ 250.00**

FRESH SMOKED FISH / FRISCH GERÄUCHERTER FISCH

Freshly Home-Smoked Angelfish Fillet Served With A Warm Dill Sauce, Parsley Potatoes And Seasonal Vegetables / Frish Geräuchertes Angelfisch Filet, Mit Dillsoße , Saisonalem Gemüse Und Petersilienkartoffeln Serviert **N\$ 195.00**

PRAWNS

Grilled Prawns Served On a Bed Of Rice With Lemon-Butter, Garlic Butter and Chili Sauce

GARNELEN

Gegrillte Garnelen Mit Reis Und Zitronen Buttersoße, Knoblauch Butter und Chili Soße Serviert **N\$ 499.00**

CRUMBED CALAMARI RINGS / PANIERTE TINTENFISCHRINGE

Crispy calamari rings served with tartar sauce and chips / Frittierte Tintenfischringe mit Tartarsoße und Pommes Frites **N\$ 165-00**

FROM THE OCEAN / AUS DEM MEER

CATCH OF THE DAY / TAGESFANG

Served With Chips and Seasonal Vegetables / Mit Pommes und Gemüse serviert **N\$ 230.00**

KINGKLIP "à la NEST"

Fillet Of Kingklip, gratinated with a white wine seafood sauce, served on a bed of basil and roasted cherry tomato risotto / Überbackenes Kingklipfilet, mit Meeresfrüchtesoße überbacken, auf einem Bett von Basilikum und Cocktail Tomaten Risotto serviert **N\$ 250.00**

FRESH SMOKED FISH / FRISCH GERÄUCHERTER FISCH

Freshly Home-Smoked Angelfish Fillet Served With A Warm Dill Sauce, Parsley Potatoes And Seasonal Vegetables / Frisch Geräuchertes Angelfisch Filet, Mit Dillsoße , Saisonalem Gemüse Und Petersilienkartoffeln Serviert **N\$ 195.00**

PRAWNS

Grilled Prawns Served On a Bed Of Rice With Lemon-Butter, Garlic Butter and Chili Sauce

GARNELEN

Gegrillte Garnelen Mit Reis Und Zitronen Buttersoße, Knoblauch Butter und Chili Soße Serviert **N\$ 499.00**

CRUMBED CALAMARI RINGS / PANIERTE TINTENFISCHRINGE

Crispy calamari rings served with tartar sauce and chips / Frittierte Tintenfischringe mit Tartarsoße und Pommes Frites **N\$ 165-00**

SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN

MIXED SEAFOOD CURRY / MEERESFRÜCHTE-CURRY

Seafood Simmered In An Authentic Curry Sauce, Served With Rice, A Poppadum And Indian Raita / In Einer Echten Currysoße Gegarte Meersefrüchte Mit Poppadums Und Indischem Riata Serviert

N\$ 238.00

SLOW ROASTED PORK BELLY / GEBRATENER SCHWEINEBAUCH

Served With Smooth Creamy Potato Mash & Gravy / Schweinebauch, In Der Pfanne Gebraten, Mit Kartoffelbrei und Soße Serviert

N\$ 179.00

BRAISED LAMB SHANK / GESCHMORTE LAMMHAXE

Tender Lamb Shank Served On Mint Mash Potato And Seasonal Vegetables / Zarte Lammhaxe Auf Kartoffelpüree Mit Minze Und Gedünstetem Gemüse

N\$ 199.00

PORK CORDON BLEU / VOM SCHWEIN

Crumbed Pork Fillet With Ham And Cheese. Served With French Fries And A Side Salad / Paniertes Schweinefilet Mit Schinken Und Käse, Serviert Mit Pommes Frites Und Einem Beilagensalat

N\$ 170.00

CHICKEN or PORK SCHNITZEL /

Crumbed chicken breast or pork steak with chips and a side salad / Panierte Hähnchenbrust oder Schweinesteak mit Salat und Pommes Frites serviert

N\$ 159.00

PASTA / TEIGWAREN

PASTA ALFREDO

Fettuccini Pasta Tossed With a creamy Ham, Mushroom and Parmesan sauce / Fettuccini Pasta mit Parmesan Käse, Sahne, Schinken und Pilzen geschwänkt

N\$ 145.00

MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA



Bowtie Pasta tossed in with Grilled Mediterranean Vegetables, fresh thyme & olive oil

MEDITERANISCHE GEMÜSE PASTA

Pasta mit Gegrilltem Mediteranischen Gemüse, Thymian & Oliven Öl geschwänkt

N\$ 159.00

CREAMY SPINACH AND TOMATO PASTA



Fusilli Pasta tossed in a creamy Tomato and Spinach Sauce

SPINAT UND TOMATEN PASTA

Fusilli Pasta in einer sahnigen Spinat & Tomaten Soße geschwänkt

N\$ 125.00

SEAFOOD PASTA

On Penne Pasta tossed in a creamy seafood marinara sauce

SEAFOOD PASTA

Auf Penne Pasta mit einer sahnigen Meeresfrüchte Soße geschwänkt

N\$ 189.00

VEGAN BUTTERNUT & BUTTERBEAN CURRY



In a Authentic Curry Sauce, Served with Basmati Rice and a Poppadom

VEGAN BUTTERNUT & BUTTERBOHNEN CURRY

In einer Curry Soße, Mit Basmati Rice und einem Poppadom serviert

N\$ 148.00

FROM THE GRILL / VOM GRILL

LÜDERITZ NEST HOTEL BEEF FILLET / RINDER FILLET

Fillet Served with Parsley Potatoes and Green Peppercorn Sauce / Fillet mit Petersilien Kartoffeln und Grüner Pfefferkorn Sauße

400gr

N\$ 450.00

200gr

N\$ 249.00

GRILLED BEEF RUMP STEAK

Served With Garlic-Herb Butter, Sautéed Vegetables And French Fries / Mit Knoblauchkräuterbutter, Gedünstetem Gemüse Und Pommes Frites.

600gr

N\$ 550.00

300gr

N\$ 275.00

SURF AND TURF



Grilled 300gr Beef Rump Steak Topped With Crumbed Calamari Rings and Garlic-Herb Butter, Served With Savoury Rice Or Fries /

300gr Rumpsteak Vom Rind, Panierte Calamari Ringe Und Knoblauch Butter, Mit Reis Oder Pommes Serviert

N\$ 299.00

ROMANO CHICKEN

Parmesan Crusted Chicken Breast, Pan Fried in Butter served on a bed of Lemon, Garlic Flavored Tagliatelli Pasta /

Hühnerbrust mit Parmesan überkrustet, in der Pfanne mit Butter gebraten und auf einem Bett von Zitronen und Knoblauch Tagliatelli Pasta serviert

N\$ 245.00

EXTRAS

MAYONNAISE SAUCES

BUTTER

Tartar Sauce / Sc. Tartare Herb Butter / *Kräuterbutter*

Garlic Knoblauch *Mayonnaise* *Garlic Butter* / Knoblauchbutter Plain'Nur

Mayonnaise Lemon Butter / *Zitronenbutter*

Above sauces each (40ml) / Obige Soßen je (40ml)

N\$ 35.00

Cheese Sauce

Käsesoße

Mushroom Sauce

Champignonsoße

Pepper Sauce

Pfeffer Soße

Mustard Sauce

Senfsoße

Avocado (only in season)

Avokado

Above sauces each (40ml) / Obige Soßen je (40ml)

N\$ 40.00

SIDE DISHES / EXTRA PORTION

Side Salad / Beilagensalat

N\$ 45.00

Beetroot Salad / Rotebeete Salat

N\$ 49.00

Potato Salad / Kartoffel Salat

N\$ 45.00

Vegetables / Gemüse

N\$ 40.00

Onion Rings / Zwiebelringe

N\$ 48.00

Savoury Rice / Reis

N\$ 30.00

Chips / Pommes Frites

N\$ 59.00

Bread Service / Extra Brot

N\$ 20.00

Extra Papadum

N\$ 15.00

Guacamole / Avocado (only in season) 40gr

N\$ 40.00

FLAMBÉ / FLAMBIERT

CRÊPES SUZETTE

Wafer thin pancakes, soaked in a caramel-Mandarin sauce and flambéed with Brandy; served with Vanilla ice-cream

CRÊPES SUZETTE

Hauchdünne Pfannkuchen, in einer Karamell – Mandarinensoße gedünstet und mit Weinbrand flambiert; mit Vanilleeis serviert

For Two Persons / Für zwei Personen

N\$ 195-00

For One Person / Für eine Person

N\$ 120-00

SOUR CHERRIES SURPRISE

Sour cherries heated in cherry liqueur and flambéed with Brandy, served with Vanilla ice-cream

SAUERKIRSCHEN ÜBERRASCHUNG

Sauerkirschen in Kirschlikör, mit Weinbrand flambiert, mit Vanilleeis serviert

For Two Persons / Für zwei Personen

N\$ 195-00

For One Person / Für eine Person

N\$ 120-00

DESSERT / SÜSS-SPEISEN

CRÈME BRÛLÉE

*A rich baked custard topped with a crunchy caramel layer /
Gebackene Vanillecreme unter einer knusprigen Karameldecke*

N\$ 72.00



CHOCOLATE HAZELNUT CAKE / HASELNUSS SCHOKOTORTE *Served with
whipped cream or Ice Cream / Mit Schlagsahne oder Vanilleeis serviert*

N\$ 70.00



CLASSICAL "NEST PEACH MELBA" / "NEST PFIRSICH MELBA"

*Grilled peaches on raspberry sauce served with toasted Almonds &
Ice-cream / Gegrillte Pfirsiche auf Himbeersoße mit Mandeln & Eis*

N\$ 89.00

APPLE CRUMBLE / APFEL STREUSEL

*Served with Ice Cream and Toffee Sauce / Mit Speiseeis und Toffee Soße
serviert*

N\$ 76.00

TRADITIONAL MALVA PUDDING

*Apricot & Vanilla Flavored Sponge Baked Pudding, Soaked with a sweet
Syrup, served with Custard / Aprikosen und Vanilla Pudding, mit Syrup
durchtränkt und mit Vanillesoße serviert*

N\$ 69.00

ICE-CREAM / SPEISE - EIS

*Vanilla ice-cream with chocolate cookie crumbs and Chocolate fudge sauce /
Vanilleeis mit Orion Krümeln und Schoko-Fudge Soße*

N\$ 71.00

CHOCOLATE MOUSSE

*Homemade Chocolate Mousse, served in a glass, Topped with Chantilly
Cream / Hausgemachtes Schokoladen Mousse mit Schlagsahne; im Glas
serviert*

N\$ 65.00

BEVERAGES / GETRÄNKE

SPECIALITY COFFEE / TEA

KAFFEE / TEE SPEZIALITÄTEN

| | | | |
|------------------------|-----------------------|--------|-----------|
| Lavazza | Rooibos | | |
| filter coffee | tea | | N\$ 35-00 |
| Cappuccino | red Cappuccino | Foam | N\$ 38-00 |
| Espresso | red Espresso | Single | N\$ 30.00 |
| | | Double | N\$ 40-00 |
| Caffè Macchiato | red Macchiato | | N\$ 45-00 |
| Caffè Americano | red Americano | | N\$ 45-00 |
| Caffè Latte | red Latte | | N\$ 45-00 |
| Caffè Mocha | | | N\$ 45-00 |
| Irish Coffee | (Whisky 25ml) | | N\$ 80.00 |
| Kahlua Coffee | (Coffee Liqueur 25ml) | | N\$ 80.00 |
| Cuban Coffee | (Rum 25ml) | | N\$ 80.00 |
| French Coffee | (Brandy 25ml) | | N\$ 80.00 |

FOR A DOUBLE SPIRIT, AN EXTRA TOT WILL BE CHARGED

EIN DOPPELTER SCHNAPPS ODER LIKÖR WIRD DOPPELT BERECHNET

DON PEDRO

The Adult Milkshake / Der "Milkshake" für Erwachsene

A liqueur of your choice blended with Vanilla ice-cream

Ein Likör ihrer Wahl mit Vanilleeis gemischt (200ml)

| | | | | |
|----------------|--------|---------------|--------|-----------|
| Whisky | (25ml) | Brandy | (25ml) | N\$ 89.00 |
| Kahlua | (25ml) | Rum | (20ml) | N\$ 89.00 |
| Amarula | (25ml) | | | N\$ 89.00 |

FOR A DOUBLE, AN EXTRA TOT WILL BE CHARGED

EIN DOPPELTER SCHNAPPS ODER LIKÖR WIRD DOPPELT BERECHNET

| | | | |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------|
| Glass of Milk | N\$ 35-00 | Hot or Cold Chocolate | N\$ 45-00 |
| Double Milk Shake | (Strawberry, Chocolate, Vanilla) | | |
| Small | | | N\$ 36-00 |
| Large | | | N\$ 59-00 |