



Entrée – The Starter – Die Vorspeise

Salade de poulet

Smoked chicken Caesar salad topped with crispy bacon & a zesty Caesar dressing.

Caesar Salat mit geräucherter Hähnchenbrust, krossem Speck & pikantem Caesardressing.

N\$ 115.00

Escargots

Creamy garlic snails topped with molten cheese, served with crispy Baguette.

Weinbergschnecken in Knoblauchcremesauce, mit Käse überbacken, serviert mit Baguette.

N\$ 137.00

Frit fromage (vegetarian)

Golden fried Brie served with a homemade apricot & almond chutney.

Goldgelb gebackener Brie mit hausgemachtem Aprikosen-Mandelchutney.

N\$ 129.00

Rouleau de canard

Orange & black cherry duck spring rolls served on a bed of greens.

Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Entenbrust, Orange & Schwarzkirsche auf Blattsalaten.

N\$ 139.00

Soupe de butternut (vegetarian)

Zesty butternut soup rounded off with honey served with toasted baguette.

Pikante Butternut-Kürbissuppe mit Honig abgerundet, serviert mit geröstetem Baguette.

N\$ 98.00

Velouté aux champignons

Creamy mushroom & crispy bacon soup served with toasted baguette.

Champignoncremesuppe mit Speck serviert mit geröstetem Baguette.

N\$ 98.00



Plat principal – The Main course – Der Hauptgang

Nos fameux steaks

We support local! Our beef steaks are supplied by Eros Meat Market and are specially matured for that great steak experience.

Our famous steaks topped with caramelized onions, served with rustic fries or baked potato & sour cream and seasonal vegetables.

Unsere berühmten Steaks serviert mit karamellisierten Zwiebeln, rustikalen Pommes oder Ofenkartoffel & Saurrahm und Gemüse der Saison.

Oryx Steak	(250g) N\$ 189.00
Beef fillet	(250g) N\$ 212.00
Rump Steak	(250g) N\$ 189.00
Rib-eye Steak	(250g) N\$ 204.00
T-bone Steak	(500g) N\$ 219.00

Round it off with one of our homemade sauces.

Runden Sie Ihr Steak mit einer unserer hausgemachten Saucen ab.
N\$ 27.50

Green peppercorn sauce	Grüne Pfeffersauce
Mushroom sauce	Champignonsauce
Redwine sauce	Rotweinsauce
Lemon-garlic butter	Zitronen-Knoblauchbutter
Blue-cheese butter	Blauschimmelkäse-Butter



Les classiques

Classic C&B Burger - beef patty or grilled chicken breast topped with cheese & bacon placed between a bun served with rustic fries & crispy onion rings.

Klassischer C&B Burger – Rindfleischfrikadelle oder gegrillte Hähnchenbrust mit Käse & Speck überbacken, zwischen einem Brötchen, serviert mit rustikalen Pommes & knusprigen Zwiebelringen.
N\$ 155.00

Scrumptious sticky lamb ribs served with Feta-crushed potatoes & green beans.

Marinierte Lammrippchen serviert mit Feta-Kartoffelstampf & grünen Bohnen.
N\$ 179.00

Hawaiian Kassler – smoked pork chop, topped with a slice of pineapple & molten cheese served with baby potatoes & seasonal vegetables.

Kasseler Hawaii - geräuchertes Schweinekotelett mit Ananas & Käse überbacken serviert mit kleinen Kartoffeln & Gemüse der Saison.
N\$ 165.00

Merlot braised Oxtail served with root vegetables & Basmati rice.

In Merlot geschmorter Ochsenchwanz mit Wurzelgemüse & Basmati-Reis.
N\$ 185.00

De l'océan

Crispy fried squid heads & tentacles served with smoked Aioli & rustic fries.

Knusprig gebratene Tintenfischköpfe & Tentakeln mit geräucherter Aioli und rustikalen Pommes.
N\$ 175.00

Pan fried Kingklip fillet topped with garlic-prawns, served with a lemon-butter sauce, baby potatoes and seasonal vegetables.

Gebratenes Königfischfilet mit Knoblauchgarnelen, serviert mit Zitronenbuttersauce, kleinen Kartoffeln & Gemüse der Saison.
N\$ 225.00



Plats de pâtes

Creamy mushroom & herb Rigatoni (vegetarian)

Pasta tossed in a creamy herb-mushroom sauce, crowned with Parmesan & a Truffle sprinkle.

Champignon- Kräuter Rigatoni

Pasta in einer cremigen Kräuterpilzsauce, gekrönt mit Parmesan & Trüffelspänen.

N\$ 149.00

Seafood Linguine

Creamy white wine infused pasta with mussels, clams & prawns, topped with Parmesan.

Meeresfrüchte Linguine

Bandnudeln mit Garnelen & Muscheln in einer Weißwein-Sahnesauce mit Parmesan.

N\$ 156.00

Basilpesto & tomato Tagliatelle (vegetarian)

Pasta in a basilpesto-tomatosauce topped with toasted almonds & Parmesan.

Basilikumpesto-Tomaten Tagliatelle

Pasta in einer Basilikumpesto-Tomatensauce mit gerösteten Mandeln & Parmesan.

N\$ 149.00

Bols à salade

Funky THULE Salad (vegetarian)

Chunks of melon, grapes, avo, feta & roasted nuts, rounded off with a zesty orange dressing.

Flippiger THULE Salat

Melonenstücke, Trauben, Avo, Feta & geröstete Nüsse, abgerundet mit einem Orangendressing.

N\$ 145.00

Asian beef salad

Spicy marinated beef strips on shredded veggies, with a ginger-lemon dressing & peanuts.

Asiatischer Rindfleischsalat

Würzige Rindfleischstreifen auf eingelegtem Gemüse, mit Ingwer-Zitronendressing & Erdnüssen.

N\$ 139.00



Le dessert – The Dessert – Die Nachspeise

Fromage à la crème au four

Baked salted caramel cheesecake with a scoop of vanilla ice cream & berry compote.

Gebackener gesalzener Karamellkäsekuchen mit Vanilleeis & Beerenkompott.

N\$ 67.00

Pudding à la malva

African style Amarula Malva pudding with a scoop of vanilla ice cream or vanilla sauce.

Amarula-Malvapudding mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce.

N\$ 69.00

Brownie au chocolat

Belgian chocolate brownie served with hazelnut ice-cream.

Belgischer Schokoladen-Brownie serviert mit Haselnusseis.

N\$ 79.00

Duo de tartes au lait

Homemade milk tart duo with a cinnamon sprinkle.

Hausgemachtes traditionelles Törtchenduo mit Zimtstreusel.

N\$ 75.00

Crème glacée

Raith's Ice Cream N\$ 17.00 per scoop / pro Kugel

Vanilla	Straciatella	Chocolate	Yoghurt	Almond	Rum & Raisin
Orange	Hazelnut	Mixed Berries			

Cup of coffee N\$ 20.50

Espresso N\$ 18.00

Cappuccino N\$ 24.00

Café Latte N\$ 29.00

Irish coffee (made with Jameson) N\$ 44.50

Pot of Tea (please ask your waiter for the selection of flavours) N\$ 18.00

Hot chocolate topped with cream N\$ 27.50



Beverages

Aperitifs

Campari	N\$ 23.00
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
Beer Shandy large	N\$ 32.00
Heineken	N\$ 29.00
Tafel Lager	N\$ 23.00
Tafel Lite	N\$ 23.00
Windhoek Lager	N\$ 24.00
Windhoek Light	N\$ 24.00
Tafel Radler	N\$ 23.00
Clausthaler Non-Alcoholic	N\$ 28.00
Clausthaler Lemon	N\$ 28.00

Ciders

Savanna Dry	N\$ 28.50
Savanna Light	N\$ 28.50
Hunters Dry	N\$ 27.00
Hunters Gold	N\$ 27.00

Spirits

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

Brandy & Rum

Klipdrift	N\$ 16.50
Richelieu	N\$ 17.00
KWV 5 years	N\$ 23.00
KWV 10 years	N\$ 27.00
Captain Morgan	N\$ 16.00
Malibu Coconut	N\$ 16.50
Bacardi	N\$ 18.50
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\$ 17.50
Soda Water	N\$ 17.50
Dry Lemon	N\$ 17.50
Ginger Ale	N\$ 17.50
Tonic Water	N\$ 17.50
Ice Tee Peach / Lemon	N\$ 19.00
Appletizer / Grapetizer	N\$ 34.50
Rauch Juices assorted	N\$ 20.50
Red Bull	N\$ 47.00

Soda Mixes

Rock Shandy	N\$ 38.50
Malawi Shandy	N\$ 38.50
Passion fruit or Lime & soda or lemonade large	N\$ 38.00

Mineral Water

LaVie Still water 750ml	N\$ 37.50
LaVie Still water 440ml	N\$ 24.50
LaVie Sparkling water 750ml	N\$ 37.50
LaVie Sparkling water 440ml	N\$ 24.50

Whiskey

Bells	N\$ 19.00
J&B	N\$ 19.00
Jack Daniels	N\$ 26.00
Jameson	N\$ 26.00
Jameson Select Reserve	N\$ 35.00
Johnnie Walker Red label	N\$ 26.00
Johnnie Walker Black label	N\$ 35.00
Chivas Regal	N\$ 35.00
Glenfiddich 12 yrs	N\$ 45.00

Schladerer selection - clear

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



Liqueur & Digestifs

Amarula Cream	N\$ 16.00
Peppermint Liqueur	N\$ 16.00
Eembe <i>Namibian</i> Cream	N\$ 18.00
Frangelico Nut Liqueur	N\$ 19.00
Kahlua Coffee Liqueur	N\$ 19.00
Tequila	N\$ 19.00
Amaretto	N\$ 22.00
Jägermeister	N\$ 23.00
Underberg	N\$ 36.50
Grappa	N\$ 45.00
<i>Jewel of Namibia</i>	N\$ 55.00

Sparkling Wine per glass

JC le Roux LaDomain (sweet)	N\$ 49.00
Villiera Brut (dry, 375ml)	N\$ 185.00

Rose wine per glass

Protea Rose	N\$ 55.00
-------------	-----------

White wine per glass

Protea Chardonnay	N\$ 62.00
Middelvlei Sauvignon Blanc	N\$ 65.00
<i>Proudly Namibian</i>	
Erongo Mountain Chenin Blanc	N\$ 75.00

Red wine per glass

Protea Cabernet Sauvignon	N\$ 69.00
Middelvlei Merlot	N\$ 72.00
<i>Proudly Namibian</i>	
Etosha Blend	N\$ 75.00

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