

Speisekarte / Menu

Cnr Hendrik Witbooi Str &
Anton Lubowski Ave - Swakopmund



Dine-in / Take-out

Phone 064 461 871
bier@altstadt-swakopmund.com

Vorspeisen & Kleine Gerichte Starters & Light Meals



**Knoblauch Käse Schnecken
oder Knoblauch Champignons oder Parnierte Champignons**
Cheesy Garlic Snails or Garlic Mushrooms or Crumbed Mushrooms
N\$ 95 / 75 / 85



Knoblauch Pommes
Garlic Chips
N\$ 70

Carpaccio vom Wild
Game Carpaccio
N\$ 130

6 Frische Atlantik Austern
6 Fresh Atlantic Oysters served with Lemon
N\$ 165

Geräucherter Katfisch serviert mit Avocado und Toast
Smoked Barbel served with Avocado & Toast
N\$ 105



Calamari (gegrillt oder paniert)
Calamari (grilled or deep fried)
N\$ 110

Garnelencocktail
Shrimp Cocktail
N\$ 125

Miesmuscheln in Sahnesoße serviert mit knusprigem Toastbrot
Creamy Mussels served with Toast
N\$ 130

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Baked Camembert with Cranberries
N\$ 120

Toast Hawaii
Toast Hawaii
N\$ 85



Steak & Zwiebel Toast
Steak & Onion Toast
N\$ 115

Vorspeisen & Kleine Gerichte



Suppen / Soups



Suppe des Tages

Soup of the Day

N\$ 80

Gulaschsuppe

Goulash Soup

N\$ 110



Salate / Salads



Altstadt Salat mit Avocado und Feta Käse

Altstadt Salad with Avocado & Feta Cheese

N\$ 135

Griechischer Salat mit Feta Käse und Oliven

Greek Salad with Feta Cheese & Olives

N\$ 135

Extras:

Hähnchenstreifen/Chicken Strips N\$ 55

Steakstreifen/Steak Strips N\$ 85

Garnelen(4)/Prawns(4) N\$ 75



Vegetarisch / Vegetarian

Frischer Grüner Spargel aus dem Swakop Revier *saisonal

*Fresh green Asparagus from the Swakop River *seasonal*

N\$ 170



Gemüsepfanne *saisonales Gemüse

*Vegetable Stir-Fry *seasonal Vegetables*

N\$ 160



Für weitere Optionen fragen Sie bitte Ihre Bedienung

Please ask your Waiter for further options



Spezialitäten / Specialties



Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Feta
Chicken Breast stuffed with Spinach and Feta
N\$ 180

Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Apfelmus
Potato Fritter served with Smoked Salmon, Horseradish & Apple Sauce
N\$ 155

Leberkäse mit Spiegelei, Zwiebeln & Bratkartoffeln
Meatloaf served with Fried Egg, Onions & Fried Potatoes
N\$ 175



Gulasch mit Spätzle
Goulash served with homemade German Noodles
N\$ 180



Currywurst mit Pommes oder Kartoffelsalat
Sausage with Curry Sauce & Chips or Potato Salad
N\$ 140



Hühnerleber Peri Peri
Chicken Liver Peri Peri
N\$ 115

Schweinebraten mit Rotkohl & Kartoffelpüree
Roast Pork with Red Cabbage & Mash
N\$ 170



Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Grilled Pork Knuckle with Sauerkraut & Mash
N\$ 195



Kassler mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Smoked Pork Chop with Sauerkraut & Fried Potatoes
N\$ 170



Paniertes Schweinekotelett mit Rotkohl und Kartoffelpüree
Crumbed Pork Chop with Red Cabbage & Mash
N\$ 160

Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken
Cordon Bleu stuffed with Cheese and Ham
N\$ 210



Schälrippchen vom Schwein serviert mit Pommes
Spare Ribs served with Chips
N\$ 220



Spezialitäten & Brotzeit



Brotzeit / Platters

serviert mit Brot und Butter
served with assorted Breads and Butter

Wurstplatte
Cold Meat Platter
N\$ 210



Käseplatte
Cheese Platter
N\$ 250



Herzhafte Partyplatte
Savoury Party Platter
N\$ 110 per person

Zum teilen / Shared Meals

Steak Pfanne / Steak Pan
Sliced Steak, Chips & Sautéed Mushrooms
topped with Garlic
N\$ 280



Meeresfrüchte Pfanne / Seafood Pan
Catch of the Day, Prawns, Mussels & Calamari,
served with Chips & Garlic
N\$ 300



Fleisch / Steaks

500 g Rump oder T-Bone mit Knoblauch Butter
500 g Rump or T-Bone with Garlic Butter
N\$ 245

300g Steak Nevada serviert mit Camembert, Avocado und Speck
300g Steak Nevada (Sirloin or Rump) topped with Camembert, Avocado & Bacon
N\$ 235

300g Filet Escargot gefüllt mit Muscheln, Feta und geräucherten Schnecken
300g Fillet Escargot filled with Mussels, Feta & Smoked Snails
N\$ 245

Damensteak serviert mit Sauce Hollandaise
Ladies Steak served with Hollandaise Sauce
N\$ 175

300g Rump Pfeffersteak
300g Rump Pepper Steak
N\$ 235



300g Rib-Eye-Steak
300g Ribeye Steak
N\$ 245

300g Hüftsteak serviert mit gebratenen Zwiebeln
300g Sirloin topped with Fried Onions
N\$ 225

Wildsteak mit Calamari und 2 Garnelen - Surf & Turf
Game Steak, Calamari & 2 Prawns
N\$ 240



Wildsteak mit Knoblauch Butter
Game Steak with Garlic Butter
N\$ 230

Lammkeule Lamb Shank
N\$ 190





Schnitzel



Klassisches Schnitzel *Classic Schnitzel* N\$ 170

Zigeunerschnitzel *Gypsy Schnitzel* N\$ 180

Champignonschnitzel *Mushroom Schnitzel* N\$ 180

Hähnchenschnitzel *Chicken Schnitzel* N\$ 160



Burger

Schnitzelburger *Schnitzel Burger* N\$ 125

Hähnchenburger *Chicken Burger* N\$ 120

Hamburger mit Käse *Cheesy Beef Burger* N\$ 125

Hamburger mit Champignonsoße N\$ 120

Beef Burger with Mushroom Sauce



Pasta



Spaghetti Bolognese N\$ 125

Meeresfrüchte in Sahnesoße mit Spaghetti

Creamy Seafood Pasta

N\$ 155



Beilagen zu den Hauptgerichten Side Dishes

Pommes / Chips

Kartoffelpüree / Mash

Bratkartoffeln / Fried Potatoes

Spätzle / German homemade Pasta

Reis / Rice

Gemüse / Vegetables

Käse-, Champignon- oder Pfeffersoße

Cheese, Mushroom or Pepper Sauce N\$20



Schnitzel, Burger & Pasta



Fisch & Meeresfrüchte Gerichte / Seafood Dishes

Serviert mit Knoblauch oder Zitronen Butter / Served with Garlic or Lemon Butter

Fang des Tages
Catch of the Day

N\$ 210

Frischer Kingklip
Fresh Kingklip

N\$ 235

Gegrillte Seezunge
Grilled Sole

N\$ 255

Calamari - gegrillt oder frittiert
Calamari - grilled or deep fried

N\$ 170

Seehecht und Garnelen Combo
Hake and Prawn Combo

N\$ 215

Frische Langusten *saisonal
Fresh Crayfish *seasonal

N\$ 420

Fisch Cordon Bleu
Fish Cordon Bleu

N\$ 235

Meeresfrüchte-Paella Pfanne
Seafood Paella Pan

N\$ 220

6 Gegrillte Garnelen
6 Grilled Prawns

N\$ 220

Meeresplatte für 1 Person
Seafood Platter for 1

N\$ 280



Fisch & Meeresfrüchte



Nachtisch / Dessert



Schokoladen-Mliqousse oder Malva Pudding

Chocolate Mousse or Malva Pudding

N\$ 65

Waffel mit Kirschen und Schlagsahne oder Vanilleeis

Waffle with Hot Cherries & Whipped Cream or Ice Cream

N\$ 95



Vanilleeis mit Schokoladensauce

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

N\$ 75



Dom Pedro (*Lass dich überraschen*) mit Likör Ihrer Wahl

Don Pedro with Liqueur of Your Choice

N\$ 90



Milkshakes

**Strawberry, Banana,
Chocolate, Bubblegum,
Vanilla, Lime**

N\$ 45

*Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach
unseren Tagesspezialitäten*

Please ask your Waiter for our Daily Specials

Leuchtturm Swakopmund 1902





PIZZA MENU

MARGHERITA

Tomato Base & Mozzarella

N\$ 95

HAWAII

Tomato Base, Ham, Pineapple & Mozzarella

N\$ 130

REGINA

Tomato Base, Ham, Mushrooms & Mozzarella

N\$ 130

NAMIBIANA

Tomato Base, Ham, Salami, Mushrooms, Peppers & Mozzarella

N\$ 180

PEPPERONI SALAMI

Tomato Base, slightly spicy Salami & Mozzarella

N\$ 150

VEGETARIAN

Tomato Base, Mozzarella, Feta & Spinach

N\$ 140



Buonissimo



*Bier / Beer*

Hansa Draught Small	N\$ 20
Hansa Draught Large	N\$ 30
Hansa Draught Maß	N\$ 60
Hansa Draught Stiefel	N\$ 150
Tafel Lager	N\$ 25
Tafel Lite	N\$ 25
Windhoek Lager	N\$ 25
Windhoek Alkoholfrei	N\$ 25
Erdinger Weißbier	N\$ 50
Schöffelhofer Hefeweizen	N\$ 30
Clausthaler Lemon	N\$ 30
Clausthaler Alkoholfrei	N\$ 30

Cidre / Cider

Savanna Dry / Light	N\$ 30
Hunters Dry / Gold / Extreme	N\$ 30

Sekt / Sparkling Wine

Nederburg Cuvée Brut	N\$ 120
Da Luca Prosecco	N\$ 160

Aperitif

Campari	N\$ 30
Martini Rosso / Bianco	N\$ 30
Monis Medium / Full Cream Sherry	N\$ 30
Monis Dry Cream Sherry	N\$ 30
Old Brown Sherry	N\$ 30
Port Wein	N\$ 30

*Weine / Wines**White*

Springfield Life From Stone Sauv. Blanc	N\$ 260
Beyerskloof Chenin Blanc/Pinotage	N\$ 295
Springfield Miss Lucy	N\$ 260
De Wetshof Limestone Hill Chardonnay	N\$ 290
Tokara Sauvignon Blanc	N\$ 315
Stellenbosch Reserve Chenin Blanc	N\$ 260

Red

Springfield Thunderchild	N\$ 230
Springfield Whole Berry Cab. Sauvignon	N\$ 270
Rust en Vrede Estate Vineyards Syrah	N\$ 460
Donkiesbaai Cinsault	N\$ 390
Stellenbosch Reserve Kweekskool Merlot	N\$ 270
Stellenbosch Reserve Kruithuis Syrah	N\$ 290

Wines per Glass

Guardian Peak Sauv. Blanc	N\$ 45
Guardian Peak Merlot	N\$ 45
Neil Ellis Wildflower Rosé	N\$ 45
Spritzer Small / Large	N\$ 35 / N\$ 55

Brandwein / Brandy

Richelieu	N\$ 20
Klipdrift	N\$ 20
Klipdrift Premium	N\$ 25
KWV 5yr	N\$ 20
KWV 10yr	N\$ 30
Buffelsfontein	N\$ 20

Rum

Red Heart Rum	N\$ 20
Captain Morgan Dark Rum	N\$ 20
Captain Morgan Spice Gold	N\$ 20
Malibu	N\$ 20
Bacardi Superior	N\$ 20





Whisky

J&B	N\$ 20
Jameson	N\$ 25
Jameson Special Reserve	N\$ 30
Bells	N\$ 20
Johnny Walker Black	N\$ 30
Johnny Walker Red	N\$ 20
Scottish Leader	N\$ 20
Jack Daniels	N\$ 20
Southern Comfort	N\$ 20
Tullamore Dew	N\$ 20

Vodka

Pushkin	N\$ 20
---------	--------

Gin

Gordons	N\$ 20
Henkes	N\$ 20

Likör / Liqueur

Amarula	N\$ 20
Peppermint Liqueur	N\$ 20
Ginger Liqueur	N\$ 20
Kahlua	N\$ 25
Frangelico	N\$ 25

Kurze / Shots

Jägermeister	N\$ 25
Underberg	N\$ 35
Kümmerling	N\$ 20
Cactus Jack	N\$ 20
Korn	N\$ 20
Kleiner Keiler	N\$ 20
Williams Birne	N\$ 35
Obstler	N\$ 35
Kaktusfeige	N\$ 35
Tequila Silver	N\$ 20
Tequila Gold	N\$ 20

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Coke	N\$ 20
Coke No Sugar	N\$ 20
Fanta	N\$ 20
Sprite	N\$ 20
Sprite Zero	N\$ 20
Tonic	N\$ 20
Pink Tonic	N\$ 20
Soda	N\$ 20
Dry Lemon	N\$ 20
Lemonade	N\$ 20
Ginger Ale	N\$ 20
Cream Soda	N\$ 20
Appetizer	N\$ 35
Grapetizer	N\$ 35
Ice Tea Peach Lipton	N\$ 30
Ice Tea Lemon Lipton	N\$ 30
Red Bull	N\$ 40

Soft / Juices

Orange Juice	N\$ 30
Guava Juice	N\$ 30
Grape Juice	N\$ 30
Apple Juice	N\$ 30
Tomato Cocktail	N\$ 30

Cordials & Mixers

Rock Shandy Small	N\$ 25
Rock Shandy Large	N\$ 40
Malawi Shandy Large	N\$ 40
Lime Shot	N\$ 5
Passion Fruit Shot	N\$ 5

Wasser / Water

Still 500 ml	N\$ 20
Sparkling 500 ml	N\$ 20

