RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

Herzlich Willkommen

[pro-tee-ah] | /prəʊ.ti.ə/, die Nationalblume Südafrikas

SÜDAFRIKANISCHES ESSEN bedeutet einen farbenfrohen Mix der Kulturen. Vor allem vermischt sich die Kulinarik mit der indischen. Südafrika liebt deftige Currys und Eintöpfe am Kap, Fisch und Meeresfrüchte in den Küstenregionen, ein gutes Stück Fleisch und süße Desserts. Zusammengehörigkeitsgefühl und Heimeligkeit werden großgeschrieben – also machen Sie es sich gemütlich und „geniet jou ete“: Guten Appetit!

APÉRITIFS

Protea Spezial Portwein, Sekt	0,1 l	8 €
L'Ormarins Brut Classique MCC (Schaumwein)	0,1 l	8 €
Noten: *Apfel, Zitrusfrüchte*	0,75l	49 €
L'Ormarins Brut Rosé MCC (Schaumwein)	0,1 l	8 €
Noten: *Erdbeere, rote Kirsche*	0,75l	49 €

vegetarisch | vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

KLEIN DINGETJIES | TAPAS

Südafrikanisches fruchtiges Chutney von „Mrs. H. S. Balls“ VVo — 3,5 €
fruity chutney, imported from south africa

Masala-Nüsse südafrikanisch gewürzte, geröstete Nussmischung VV h1-4 — 4 €
roasted masala nuts

Oliven in Öl und Kräutern mariniert VV — 4 €
Olives marinated with oil and herbs

Sausage Roll im Blätterteig gebackenes Hackfleischbällchen (100% Rind) a1, c, g, n — 4 €
minced meat (100% beef) baked in puff pastry

Halbgetrocknete Tomaten in Öl eingelegt VV — 4,5 €
semi-dried tomatoes in oil

Pastrami gewürzte, geräucherte Rindfleischscheiben m — 5,5 €
seasoned, pickled and smoked beef slices

Tete de Moine schweizer Hartkäse Vg — 5,5 €
swiss hard cheese

Dingetjies-Platte bestehend aus allen Tapas, ideal für 2 Personen a1, c, g, h1-4, n, o — 24 €
platter of all tapas, ideal for 2 people

Die erste Portion Brot geht aufs Haus, danach berechnen wir 2€ je Nachbestellung.

V vegetarisch | VV vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

VORSPEISEN | STARTERS

Soweto-Salat traditioneller Rote-Bete-Salat mit Rotkohl VV 8 €
traditional beetroot salad with red cabbage

Boereslaai südafrikanischer Bauernsalat aus Kohlrabi, Apfel, Radieschen und Cranberry mit Sonnenblumenkernen und Sesam VV n 9,5 €
traditional salad of cabbage turnip, apple, radish, cranberries with sunflower seeds and sesame

Cape Malay Pickled Fish fruchtig eingelegt, mit Blatjang und Belugalinsen a1, d, m 12 €
cape malay style pickled fish with homemade blatjang and beluga lentils

Burrata mit Feige und pochierter Rooibos-Birne und Limetten-Gel V g 13 €
burrata with fig and poached rooibos pear and lime jelly

Garnelensalat mit Kapstachelbeere, Avocado und Sesam b, n 13,5 €
shrimp salad with cape gooseberries, avocado and sesame

Blatjang ist ein klassisch Südafrikanisches Chutney, das meistens – und auch bei uns in eigener Produktion – aus getrockneten Früchten, wie z.B. Aprikosen, hergestellt wird.

V vegetarisch | VV vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Fleisch & Fisch

Pochierter Fang des Tages mit Chakalaka-Gemüse und Zitronenöl d 26 €

poached linefish with chakalaka vegetables and citrus oil

Entrecôte (200g) aus Namibia, mit Brokkoli und Polentacreme g 34 €

namibian entrecote (200g) with broccoli and corn mash

Pasta

Ravioli mit Basilikumfüllung, mit Rosenkohl, Austernpilzen und Maronen VV a1 21 €

plantbased basil ravioli with brussels sprouts, oyster mushrooms and chestnuts

V vegetarisch | VV vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Südafrikanische Klassiker

Kap-malaiisches gelbes Linsen-Kokos-Curry mit Kräuteröl VV e — 19 €
Serviert mit Geelrijs (Reis) und Papadam (frittierter Linsenbohnen-Chip)
yellow lentil and coconut curry, with rice and poppadum

Lime Butter Chicken Curry aus mit Joghurt und Limette mariniertem Hühnchen g — 22 €
Serviert mit Geelrijs (Reis) und Papadam (frittierter Linsenbohnen-Chip)
curry from chicken marinated in yoghurt and limes, with rice and poppadum

Bobotie Hackfleischauflauf (100% Rind), serviert mit Geelrijs (Reis) und Blatjang c, g, o — 23 €
slightly fruity minced meat casserole (100% beef), with rice and blatjang

Durban Curry würziges Curry aus der Lammkeule — 24 €
Serviert mit Geelrijs (Reis) und Papadam (frittierter Linsenbohnen-Chip)
spicy curry made of lamb, with rice and poppadum

Ochsenbäckchen-Bredie geschmorter Eintopf mit Champignons und Waldbeeren g, o — 26 €
Serviert mit Polentacreme
Traditional ox cheek stew with mushrooms and wild berries, served with corn mash

Kombinieren Sie Ihren Klassiker mit...

Gurkensalat *cucumber salad* VV	1 €
Joghurt *yoghurt* V g	1 €
Chutney *chutney* VV o	1 €

V vegetarisch | VV vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

DESSERTS

Melktert Milchpudding mit Zimt, serviert mit Apfelsorbet a5, c, g — 9 €

traditional milk pudding with cinnamon and apple sorbet

Früchte-Kompott mit Mandeljoghurt-Brûlée-Decke f, o, h1 — 9 €

fruit compote topped with almond yoghurt brûlée

Duett von der Tonkabohne aus Mousse und Eiscreme c, g — 9 €

tonka bean duet of mousse and ice cream

Malva-Pudding in Sirup getränkter Kuchen mit Vanillesoße und Vanilleeis a1, c, g — 9 €

syrup cake with custard and vanilla ice cream

HEIßGETRÄNKE

Espresso	3 €
Espresso Doppio	3,5 €
Cappuccino klein/groß	3,5 / 4 €
Kaffee Latte	4 €
Latte Macchiato	4,5 €
Kaffee Crema	3 €
Americano	3 €
Tee schwarz, grün, Rooibos, Früchtetee, Pfefferminz	4 €

vegetarisch | vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

GETRÄNKE | DRINKS

Unsere hausgemachten Durstlöscher

Zitronen-Minz-Limonade *lemon mint lemonade*	0,4 l	5,5 €
Pfirsich-Maracuja-Limonade *peach passion fruit lemonade*	0,4 l	5,5 €
Mango-Cranberry-Limonade *mango cranberry lemonade*	0,4 l	5,5 €
Rooibos-Apfel-Eistee *rooibos and apple iced tea*	0,4 l	5,5 €

Alkoholfrei

Acqua Morelli Wasser Flasche sprudel/Still *bottle of Acqua Morelli water with / without gas*	0,75 l	8 €
Acqua Morelli Wasser sprudel/still *Acqua Morelli water with / without gas*	0,2 l	3,5 €
Coca Cola / Cola Zero *coke / diet coke*	0,2 l	3,5 €
Ginger Beer *ginger beer*	0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Bitter Lemon *thomas henry bitter lemon*	0,2 l	3,5 €
Franziskaner Weißbier (alkoholfrei) *wheat beer, alcohol free*	0,5 l	5 €
Apfel- / Orangensaft oder -Schorle *Apple or orange juice or spritzer*	0,3 l	4 €

vegetarisch | vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

GETRÄNKE | DRINKS

Alkoholisch

Windhoek Lager Bier aus Namibia	4%	0,33 l	4,8 €
namibian lager beer			
Gaffel Kölsch	4,8%	0,33 l	3,5 €
gaffel kölsch			
Elbler Apfelcider	5%	0,33 l	5 €
apple cider			
Franziskaner Weißbier	5%	0,5 l	5 €
wheat beer			

Dessertweine, Gin & Digestifs

Allesverloren Vintage Portwein	19,5%	4 cl	6 €
Tinta Barocca, Souzao, Pontac | Holz, Beeren, Nuss			
Delheim Edelspatz Noble Late Harvest gekühlter Süßwein		4 cl	9 €
Botrytis-Riesling | Honig, Pfirsich, Orangenblüte	10,5%		
Wilderer Rose Water Gin floral	43%	4 cl	7 €
oder als Gin Tonic		0,24 l	10 €
Amarula Cremelikör mit Eis	17%	4 cl	5,5 €
Johnnie Walker Scotch Whisky	40%	4 cl	6 €
Mirabellenwasser	40%	4 cl	5,5 €
Haselnussschnaps	30%	4 cl	7 €

vegetarisch | vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

WEIßWEIN

Barista Chardonnay	0,15l	6,2 €
Sanfte Aromatik von Citrus, Pfirsich und Vanille, wenig Holz	0,75l	29 €
Buitenverwachting Sauvignon Blanc	0,15l	7,5 €
Stachelbeere, Gras und grüne Paprika – sehr klassisch mit saftiger Frische	0,75l	34 €
Lievland Chenin Blanc	0,15l	7,8 €
Zitrusfrüchte und Steinobst, sanft und mineralisch	0,75l	37 €
Empfohlen zu: Lime Butter Chicken		
Springfontein Ulumbaza Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinotage	0,15l	9 €
Saftig frisch mit Zitronen- und Melonenaromen, leicht mineralisch	0,75l	39 €
Newton Johnson Sauvignon Blanc	0,15l	9 €
Lebendig und fruchtig, mit gut eingebundener, leichter Säure	0,75l	39 €
Empfohlen zu: Fang des Tages		
Delheim Staying Alive südafrikanischer Riesling	0,15l	9,2 €
Aromen von grünem Apfel und Limette, leicht ledrig im Abgang	0,75l	42 €

ROSÉ

Mulderbosch Cabernet Sauvignon	0,15l	7 €
Fruchtige Erdbeer- und Pfirsicharomen, leichte Mineralität	0,75l	32 €
La Motte Vin de Joie Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Shiraz	0,15l	7,5 €
Bouquet von Pfirsich, Nektarine und Erdbeere, knackige Frische	0,75l	34 €
Empfohlen zu: Ravioli		

vegetarisch | vegan

Di-Sa 17:00-22:30 (Mo+So Ruhetag) | Küchenschluss 21:30 | Mittagstisch Fr 12:00-14:00

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

ROTWEIN

Neil Ellis Short Left Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault	0,15l	6 €
Kräftiger Wein mit Noten von Schokolade und Beeren, leicht erdig	0,75l	28 €
Laborie Impossible Red Pinotage, Shiraz	0,15l	7,5 €
Kräftige Noten von Mokka und roten Früchten, schöne Tanninstruktur	0,75l	34 €
Empfohlen zu: Bobotie		
Barista Pinotage	0,15l	8 €
Schokoladen- und Kaffeearomen, eingemachte Früchte	0,75l	38 €
Empfohlen zu: Ochsenbäckchen-Bredie		
Kanonkop Kadette Pinotage	0,15l	9,2 €
Vollmundig kräftig, mit fruchtigen Aromen	0,75l	42 €
Empfohlen zu: Durban Curry		
Springfontein Ulumbaza Merlot, Cab. Sauvignon, Shiraz, Pinotage	0,15l	9 €
Weicher und leichter Wein, mit Aromen von roten Früchten und Beeren	0,75l	39 €
Empfohlen zu: Linsen-Curry		
Mulderbosch Faithful Hound Bordeaux Blend	0,15l	9,2 €
Kräftige Aromen von Tabak und Zedernholz mit schöner Tanninextur	0,75l	42 €
Empfohlen zu: Entrecôte		

Wussten Sie schon...?

Alle unsere Weine kommen aus Südafrika und können auch für Zuhause mitgenommen werden. In der Vinothek nebenan bieten wir noch viele weitere südafrikanische Weine an – Rotweine von dort können auch jederzeit im Restaurant verköstigt werden, dann allerdings nur flaschenweise.

RHEINGASSE 5 | 53113 BONN | INFO@PROTEA.RESTAURANT | 0228 96954122

thePROTEA restaurant

• südafrikanisches soul food •

ALLERGENE

- Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel) **A**
- Krebstiere (Garnelen, Flusskrebse, Scampi, Krabbe) **B**
- Eier aller Geflügel- und Vogelarten **C**
- Fisch und Kaviar **D**
- Erdnüsse **E**
- Sojabohnen **F**
- Milch aller Säugetiere (beinhaltet Butter, Sahne, etc) **G**
- Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Kaschunüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Macadamia- bzw. Queenslandnüsse) **H**
- Sellerie **L**
- Senf **M**
- Sesamsamen **N**
- Schwefeldioxid / Sulfite (z.B. in Trockenobst, Wein, Bier) **O**
- Lupine **P**
- Weichtiere (z.B. Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Muscheln) **R**

Bitte beachten Sie, dass wir Spureninhalte nicht immer angeben können, wenn wir mit Produkten arbeiten, die diese ebenfalls nicht angeben. Kreuzkontaminationen können wir aufgrund unserer kleinen Küche trotz hoher Hygienestandards leider nicht zwingend ausschließen. Bitte informieren Sie uns bei schwerwiegenden Unverträglichkeiten (z.B. Zöliakie).

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer