



www.fishdeli-swakopmund.com

FRESH FROM THE OCEAN TO YOUR PLATE

**Willkommen bei
The Fish Deli**

**Welcome to
The Fish Deli**

Wir bemühen uns Speisen hoher Qualität und Frische für Sie zu zubereiten!

We aim to provide food of the highest quality and freshness to you!

Fische haben Gräten. Wir tun unser möglichstes, dass Sie keine in Ihrem Essen finden, aber leider gibt es dafür keine 100% Garantie. Unser Essen ist auch ja kein fast food. Entspannen Sie doch und genießen Sie unser Essen langsam genug...

Fish have bones. We try to ensure that you will find none in our meals, but there is no 100% guarantee for this. Since we are not selling fast food, please relax and savour our food...

Wir nehmen keine Verantwortung für gutdurch bestellte Steaks.

We take no responsibility for steaks ordered well done.

Kein Alkoholausschank an Personen unter 18 Jahren. Alkohol wird nur mit Mahlzeiten serviert.

No alcohol to persons under the age of 18 (ID on request). Alcohol will only be served with meals.

TRINKGELDER „TIPS“ SIND IN UNSEREN PREISEN NICHT EINGESCHLOSSEN. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, wird unser Personal ein Trinkgeld sehr zu schätzen wissen.

TIPS/GRATUITIES ARE *NOT* INCLUDED IN OUR PRICES. Our personnel will appreciate your gratuity if you are satisfied with their service.

GETRENNTE RECHNUNGEN: Bitte melden sie uns diesen Wunsch BEVOR sie bestellen!

SEPERATE BILLING: please inform your waitron BEFORE placing your order!

Michael and Anke welcome you!



Deli Roll

Roll served with:

Brötchen serviert mit:

Hake Fillet with onions & sauce N\$ 44
Seehecht Filet mit Zwiebeln und Soße

Fish Cake with onions & sauce N\$ 35
Fischfrikadelle mit Zwiebeln und Soße

Bismarck/Matjes Herring N\$ 42
with gherkins & onions
Bismarck / Matjes Hering mit Zwiebeln & Saure Gurken

Smoked Salmon & Egg N\$ 52
Räucherlachs & Ei

Seelachs with Onion & Egg N\$ 42
Seelachs mit Zwiebel & Ei

Starters

Small | Large

Swakopmunder Soup *Suppe* N\$ 43 | N\$ 59
Fish soup served with a slice of toasted baguette and butter
Fischsuppe, serviert mit Baguette und Butter

Soup of the Day *Tagessuppe* N\$ 43 | N\$ 59
Soup served with a slice of toasted baguette and butter
Suppe serviert mit Baguette und Butter

Smoked Delight *Räucherplatte* N\$ 89
A selection of smoked catfish, angel, mussels, smoked salmon and cheese served with a dip.
Eine Selektion von geräucherten Katfisch, Kaiserfisch, Muscheln, Käse und Lachs serviert mit einem Dip.

Fresh Oysters *Frische Austern* N\$ 19.50 p.p
One freshly shucked oyster served with lemon, black pepper and Tabasco
Eine frische Auster, serviert mit Zitrone, schwarzem Pfeffer und Tabasco

Salads / Salate

Small | Large

Greek Salad N\$ 49 | N\$ 79
Feta cheese and olives on top of a mixed green salad
Fetakäse und Oliven auf einem gemischten grünen Salat

Smoked Salmon with Mango N\$109
Hot smoked salmon strips with slices of mango served on a mixed green salad
Heißgeräucherte Lachstreifen mit Mango serviert auf einem gemischten grünen Salat

Deli Salads

Create your own meal from our deli display by choosing a portion of:

Prices are per 100 gr.

Kreieren Sie ihre eigene Mahlzeit indem Sie aus unserem Salatsortiment auswählen: Preise sind pro 100 gramm.

Creamed Herring *Sahnehering* N\$ 22.50/100 gr.
Herring, apple, onion & gherkins in cream sauce
Hering, Apfel, Gurke & Zwiebel in Sahnesoße

Octopus Salad *Oktopussalat* N\$ 29.00/100 gr.

Prawn Salad *Garnelensalat* N\$ 32.00/100 gr.
Prawns in garlic & herb cream
Garnelen in Knoblauch-Kräuter Soße

Curry Fish *Curry Fisch* N\$ 17.60/100 gr.
Hake & onion pickled in a spicy curry sauce
Seehecht eingelegt in einer würzigen Curry-Zwiebel Soße

Rollmops (each) N\$ 12.50

Extras

Roll with butter *Brötchen mit Butter* N\$ 9.50

Pan fried (medium) hake fillet in batter N\$ 38
In Eipanade pfannengebratenes Seehecht Filet

Fish Cake *hausgemachte Fischfrikadelle* N\$ 26

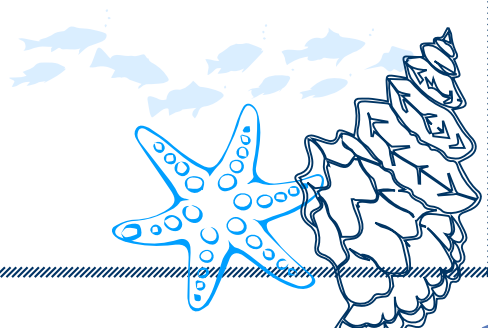
Crumbed Prawn *Garnele im Knuspermantel* N\$ 8.50

Potato Prawn *Garnele in Kartoffelnudel* N\$ 11

Grilled Crayfish *Gegrillte Languste* N\$119

Grilled Prawn *Gegrillte Garnele* N\$19

Add some sweet chilli sauce, tartar sauce, lemon & garlic dip, or our spicy avo-dip N\$ 15





Fish Deli Platters

Served with your choice of chips, pesto rice, baked potato or potato salad and our lemon and garlic dip.
Serviert mit einer Beilage ihrer Wahl: Pommes, Pestoreis, Pellkartoffel oder Kartoffelsalat.

Seafood Platter Option 1 N\$ 425
Unsere Spezial Fish Deli Meeresfrüchteplatte!

2 grilled crayfish with lemon butter, 3 grilled prawns, 5 crabclaws in beer batter, marinated prawn skewer and 2 grilled Walvis Bay oysters.

2 gegrillte Langusten mit Zitronenbutter, 3 gegrillte Garnelen, 5 Krebs-Scheren in Bierteig, mariniertes Garnelenspieß, 2 gegrillte Walfischbucht Austern.

Seafood Platter Option 2 N\$ 279
Unsere Spezial Fish Deli Meeresfrüchtplatte!

Namibian calamari rings in crispy beer batter, 2-3 Namibian baked black mussels, 2 Walvis Bay oysters grilled, grilled marinated prawn skewer, 2 grilled prawns in paprika marinade, fish nuggets in roasted sunflower crumbs, portion of Namibian kingklip pan-fried.

Namibische Tintenfischringe in knusprigem Bierteig, 2-3 Namibische Miesmuscheln, 2 gegrillte Walvis Bay Austern, 1 mariniertes Garnelenspieß, 2 gegrillte Garnelen in Paprikamarinade, Fischnuggets mit Sonnenblumkernpanade, 1 Portion gebratener Namibischer Kingklip.

Main Courses

All main courses are served with your choice of: chips, baked potato, potato salad, mashed potato, croquettes or pesto rice

Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage ihrer Wahl serviert: Pommes, Pellkartoffel, Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Kroketten oder Pestoreis

Fresh Fish

Please ask for the fish available in our fish display!
Bitte fragen sie nach dem Fisch des Tages!

Fish & Chips N\$ 119
A deep fried hake fillet in beer batter, served with chips, side salad and tartar sauce
Im Bierteig frittiertes Seehecht, serviert mit Pommes, Salat und Remoulade

Calamari & Chips N\$ 119
Deep fried calamari rings in beer batter, served with chips, side salad and tartar sauce
Im Bierteig frittierte Tintenfischringe, serviert mit Pommes, Salat und Remoulade

Avo-Dip Hake N\$ 139
Grilled, served with our tangy avo-dip and salad
Kap Seehecht mit Avo – gebraten, serviert mit unserem würzigen Avo-Dip und Salat

Kingklip Marinated N\$ 189
Grilled, with lemon & herb served with a salad
In Zitronen-Kräuter marinade, gebraten, serviert mit Salat

Kingklip Savannah N\$ 189
Grilled, with cider butter and salad
Gebraten mit Cidre-Butter und Salat

Kabeljou Classic N\$ 164
Grilled, served with tartar sauce and a salad
Afrikanischer Adlerfisch („Kabeljou“) – gebraten, serviert mit Remoulade und Salat

Sole „Müllerin“ (seasonal) N\$ 197
Flour dusted, served with a parsley - lemon butter and salad
Seezunge „Müllerin“ (saisonbedingt) – mehliert, gebraten mit Petersilien-Zitronenbutter und Salat

Atlantic plate N\$ 219
Grilled kabeljou, hake and kingklip fillet, served with a salad
Gegrilltes Kabeljou, Hecht und Kingklipfilet serviert mit Salat

Pan fried Angel (Chef's Choice) N\$ 179
Served with bacon, croquettes, sauce hollandaise and salad
Serviert mit Speck, Kroketten, Soß Hollandaise und Salat

Salmon steak N\$ 219
With pasta and creamy gorgonzola cheese sauce
Lachssteak mit Nudeln serviert mit cremiger Gorgonzola Käsesoß

Salmon steak „Asia“ N\$ 219
Gently grilled served with asian veggies on egg noodles or rice
sanft gegrillt serviert mit Asia Gemüse auf asiatischen Nudeln oder Reis





Land meets Sea

Surf & Turf

For one person N\$ 189

For two people N\$ 339

Steak with fish and prawns with garlic sauce
Steak mit Fisch und Garnelen mit Knoblauchsoße

Gyros with Calamari Rings in beer batter N\$ 149

Served with tzatziki sauce
*Gyros und im Bierteig frittierte Tintenfischringe
serviert mit Tzatziki Soße*

Meat

“Currywurst” Single N\$ 84 | Double N\$ 129

The all so favourite German type sausage with a curry sauce, served with chips
DIE Klassische Currywurst mit Pommes

Gyros Plate N\$ 124

Pork Gyros from spit, freshly grilled with delicious herbs, served with chips / rice, white cabbage salad and Tzatziki sauce
Schweinefleisch-Gyros, Frisch gegrillt vom Spieß mit besonderen Gewürzen, serviert mit Pommes Frites, Weißkrautsalat und Tzatziki Soße

Gyros „Diavolo“ N\$ 139

Pork gyros with hot sauce, onions and peppers overbaked with cheese served with chips
Schweinefleisch-Gyros mit scharfer Soße, Zwiebeln und Paprika, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites

Banting Version N\$ 129

Pork gyros plate with Greek salad (olives, feta cheese, onions) and tzatziki sauce
Schweinefleisch-Gyros mit Tzatziki Soße und griechischer Salat

Beef Fillet N\$ 189

Served with garlic butter
Rinderfilet serviert mit Knoblauch butter

A new generation of steaks grilled to perfection at 800°C in a Beefer. (A perfect steak is NEVER served well done!)

Option 1 N\$ 206

Rump steak (500g) with a garlic-herb butter, served with chips and salad.

Option 2 N\$ 228

Farmer's style rump steak (500g) gratinated with garlic pesto and feta cheese served with chips and salad.

Vegetarian

Vegetable Thai Curry with rice N\$ 119

Gemüse Curry auf thailändische Art, serviert mit Reis
Optional extra prawns N\$ 25
Extra Garnelen

Asparagus (seasonal) with hollandaise sauce N\$ 48

Grüner Spargel (saisonbedingt) mit Soße Hollandaise

Pasta with creamy gorgonzola cheese N\$ 109

Pasta mit cremiger Gorgonzola Käsesoße

Feta Cheese Wedges N\$ 122

Deep fried with our tangy avo-dip
Feta Käse-Ecken-frittiert mit unserem würzigen Avo-Dip

Stir Fries

Your choice of seafood / meat with mixed seasonal vegetables and Asian noodles / rice.
Ihre Wahl an Meeresfrüchten / Fleisch mit saisonalem Gemüse und Asiatischen Nudeln / Reis.

Red Curry Calamari Stir Fry in Coconut Sauce N\$ 137

Roter- Curry Tintenfisch Pfanne in Kokosnuss Sosse

Mango Prawn Stir Fry N\$ 144

Mango Garnelen Pfanne

Italian Calamari Stir Fry N\$ 137

Italienische Tintenfisch Pfanne

Beef Stir Fry N\$ 137

Rindfleisch Pfanne

Gyros Stir Fry N\$ 137

Gyros Pfanne

Fish Stir Fry N\$ 137

Fish Pfanne

Chicken Stir Fry N\$ 137

Hühner Pfanne





Children's Menu

Captain Hook	N\$ 59
4 Fish fingers & chips <i>4 Fischstäbchen und Pommes Frites</i>	
Chicken Run	N\$ 69
4 Chicken nuggets & chips <i>4 Hähnchen-Nuggets und Pommes Frites</i>	
Arielle	N\$ 84
Fried hake fillet & chips <i>Gebraatenes Hechtfilet mit Pommes Frites</i>	
Pinocchio	N\$ 84
Fish sausage with chips <i>Fischbratwurst mit Pommes Frites</i>	

Dessert

Vanilla Ice Cream (3 scoops) With chocolate sauce or berry sauce	N\$ 42
Rumtopf Sundae Home style rum pot with Vanilla ice and whipped cream <i>Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne</i>	N\$ 85
Strawberry Dream Ice cream served with Xuxu and cream <i>Vanilleeis serviert mit Xuxu und Sahne</i>	N\$ 69
Kaiserschmarrn Pancake slices served with vanilla sauce and ice cream <i>Serviert mit Vanillesoße und Vanilleeis</i>	N\$ 73
Malva Pudding Served with caramel sauce <i>Serviert mit einer Karamelsoße</i>	N\$ 56
Chocolate Brownie Served with vanilla ice cream <i>Serviert mit Vanilleeis</i>	N\$ 56
Don Pedro Ice cream and cream rounded up with a liqueur of your choice <i>Vanilleeis und Sahne abgerundet mit einen Likör Ihrer Wahl</i>	N\$ 56
Milkshake Banana, Chocolate, Strawberry, Vanilla, Bubblegum	N\$ 39

Hot Beverages

Café crema small / large	N\$ 18 / N\$ 22
Café Latte	N\$ 25
Cappuccino small/ large	N\$ 25 / N\$ 29
Espresso	N\$ 18
Espresso double	N\$ 21
Assorted teas (Five Roses, Rooibos, Green Tea)	N\$ 20
Chococino	N\$ 30
Hot Chocolate	N\$ 26
Extra whipped cream	N\$ 5





Sushi

Our Sushi is freshly prepared so it may take a little more time – thank you for understanding!
Bitte haben Sie Verständnis, wenn ihre Bestellung etwas dauert. Sushi ist kein fast food und wir bereiten es frisch für Sie zu. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Handroll	
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 28
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 28
Prawn <i>Garnele</i>	N\$ 28
Vegetarian <i>Vegetarisch</i>	N\$ 25
Crabstick <i>Surimi</i>	N\$ 25



Nigiri	
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 11.50
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 11.50
Smoked Salmon <i>Räucherlachs</i>	N\$ 11.50
Prawn <i>Garnelen</i>	N\$ 11.50



Fashion Sandwiches (2 pieces)	
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 37
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 37
Prawn <i>Garnelen</i>	N\$ 37
Vegetarian <i>Vegetarisch</i>	N\$ 37



Maki		
	4 pieces	8 pieces
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 40	N\$ 80
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 40	N\$ 80
Prawn <i>Garnele</i>	N\$ 40	N\$ 80
Crabstick <i>Surimi</i>	N\$ 36	N\$ 72
Vegetarian <i>Vegetarisch</i>	N\$ 36	N\$ 72
Avo <i>Avocado</i>	N\$ 36	N\$ 72



California Roll		
	4 pieces	8 pieces
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 42	N\$ 84
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 42	N\$ 84
Prawn <i>Garnelen</i>	N\$ 42	N\$ 84
Crabstick <i>Surimi</i>	N\$ 38	N\$ 76
Vegetarian <i>Vegetarisch</i>	N\$ 38	N\$ 76
Deepfried <i>Frittiert</i>	N\$ 56	N\$ 112



Seelachs Sushi		
Sushi made with our homemade Seelachs, topped with sushi mayo and chives. <i>Sushi mit Seelachs, garniert mit Sushi Mayo und Schnittlauch.</i>		
	4 pieces	8 pieces
Seelachs Maki	N\$ 52	N\$ 104
Seelachs California Roll	N\$ 52	N\$ 104



Rainbow Rolls

California roll topped with avo & salmon/tuna
California Roll garniert mit Avo & Lachs/Thunfisch

	4 pieces	8 pieces
Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 52	N\$ 102
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 52	N\$ 102
Prawn <i>Garnelen</i>	N\$ 52	N\$ 102



Sashimi (3 pieces)

Pure raw fish *roher Fisch*

Salmon <i>Lachs</i>	N\$ 54
Tuna <i>Thunfisch</i>	N\$ 54



Salmon Rose *Lachs Rose*

Little rice ball, wrapped in salmon, topped with shushi mayo and (seaweed) caviar

Kleine Reisbällchen, ummantelt mit Lachs, garniert mit Mayo und "Algen-Kaviar"

Salmon Rose <i>Lachs Rose</i>	N\$ 13.50
Tuna <i>Thunfisch Rose</i>	N\$ 13.50

Platters

Salmon Platter *Lachs – Platte* **N\$ 188**
4 Maki, 4 California Rolls, 4 Roses, 3 slices of Sashimi

Fish Deli Special Platter *Fisch Deli Spezial Platte* **N\$ 192**
A colourful mix of 2 Maki, 8 Special California Rolls, 2 Roses and 2 Sandwiches
Ein bunter Mix aus 2 Maki, 8 spezial California Roll, 2 Rosen und 2 Sandwiches



Delicious Specials!

Black Salmon Roll

Salmon, cream cheese, cucumber, black sesame seeds outside
Lachs, Frischkäse, Gurke und Schwarzer Sesam außen

4 Pieces	8 Pieces
N\$56	N\$ 112

Mango & Salmon

Salmon, mango, cucumber inside, avo and sushi mayo outside
Lachs, Mango, Gurke innen, Avo und Sushi Mayo außen

N\$56	N\$ 112
--------------	----------------

Spicy Salmon or Tuna

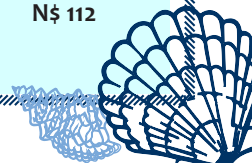
Spicy fried salmon or tuna with cucumber, topped with avo
Scharf angebratener Lachs oder Thunfisch mit Gurke, Avo

N\$56	N\$ 112
--------------	----------------

Tempura Prawn

Tempura prawns inside, topped with avo and sushi mayo
Tempura Garnelen innen, Avo und Sushi Mayo außen

N\$56	N\$ 112
--------------	----------------





Beverages / Getränke

Tap water with lemon and ice	Glass N\$ 5.00 Jug N\$ 20.00
Schweppes	N\$ 17.00
<i>(Tonic, bitter lemon, lemonade, soda, ginger ale)</i>	
Cordials	N\$ 5.00
<i>(Lime, Cola Tonic, Passion Fruit)</i>	
Coke, Coke Light, Coke Zero	N\$ 19.00
Sprite, Fanta, Creme Soda	N\$ 19.00
Appletiser & Grapetiser	N\$ 29.00
Rock Shandy	Small N\$ 28.00 Large N\$ 36.00
Juices 330ml	N\$ 26.00
<i>(Guava, Orange, Breakfast Punch, Berry Blaze)</i>	
Ice Tea <i>(Lemon, Peach)</i>	N\$ 26.00
Mineral Water stl/spk 500ml	N\$ 19.00
Mineral Water stl/spk 1 Ltr	N\$ 30.00
Hansa Draught / Shandy	Small N\$ 18.00 Large N\$ 26.00
Castle Light	N\$ 25.00
Tafel & Windhoek Lager	N\$ 25.00
Savannah dry / light	N\$ 29.00
Tafel Radler	N\$ 27.00
Clausthaler Alcohol-free beer	N\$ 28.00
<i>Classic, lemon</i>	
Paulaner Weißbier , Alkoholfrei	N\$ 48.00
Punch/ Rumtopf 0,1l	N\$ 39.00
Jägermeister	N\$ 23.00
Kümmerling	N\$ 25.00
Essence of Namibia	N\$ 32.00
Mann&Fru Aquavit	N\$ 25.00
Coast Fog	N\$ 25.00
Kaktusfeigen Brand	N\$ 20.00
Kaktusfeigen Likör	N\$ 20.00
Amarula cream, Kalúah, Peppermint	N\$ 20.00
Richelieu	N\$ 17.00
KWV 10 years	N\$ 24.00
Jack Daniels	N\$ 28.00
Scottisch Leader	N\$ 22.00
Jameson	N\$ 32.00
Havanna Club	N\$ 22.00
Pushkin Vodka	N\$ 19.00
Gordon's Gin	N\$ 19.00

Wines Wein

Glass of white wine <i>Glas Weißwein</i>	
Kumula Cape White blend	N\$ 30.00
Saxenburg Grand Vin Blanc, dry	N\$ 30.00
Rakka Sauvignon Blanc, dry	N\$ 35.00
Cape Elephant Natural, sweet	N\$ 33.00
Pierre Jourdan Tranquille, off dry	N\$ 39.00

Bottle of white wine <i>Flasche Weißwein</i>	
Kumula Cape White blend	N\$ 129.00
Raka Sauvignon Blanc	N\$ 139.00
Saxenburg Vin Blanc	N\$ 110.00
Lutzville Chardonnay	N\$ 129.00
Lutzville Chenin Blanc	N\$ 129.00
Cape Elephant Natural Sweet	N\$ 129.00
Red Chair Sauvignon Blanc	N\$ 159.00
Haute Cabriere Chardonnay Pinot Noir	N\$ 219.00
Pierre Jourdan Tranquille, off dry	N\$ 159.00
Saxenburg Guinea Fowl Chenin Blanc	N\$ 159.00
<i>(excellent with sushi!)</i>	

Glass of Rose wine	
Raka Rose, dry	N\$ 39.00

Bottle of Rose wine <i>Rosa Weißwein</i>	
Raka Rose, dry	N\$ 134.00

Glass of Red Wine <i>Glas Rotwein</i>	
Red Chair Pinotage	N\$ 33.00
Saxenburg Grand Vin Rouge	N\$ 30.00
Kumula Cape Red Wine	N\$30.00

Bottle of red wine <i>Flasche Rotwein</i>	
Raka Pinotage	N\$ 178.00
Saxenburg Grand Vin Rouge	N\$ 110.00
Red Chair Pinotage	N\$ 139.00
Robert Alexander Merlot	N\$ 159.00
The Lion Hound Cabernet Sauvignon	N\$ 165.00
Kumula Cape Red Wine	N\$ 129.00

Sparkling wine	
Rooiberg Sparkling Flamingo	N\$ 189.00
Rooiberg Sparkling Brut dry	N\$ 127.00
Darling Cellers Demi-Sec	N\$ 219.00
Sparkling Piccolo 187ml	N\$ 45.00



We use biodegradable straws.

Wir benutzen bioabbaubare Strohhälme

